SIĞIR FİLETOSU (WELİNGTON YENİ ZELLANDA)

600 gr. sığır filetosu orta kısmında veya baştan ortaya doğru
2 kahve fincaın rafine yağı
2 çorba kaşığı tereyağı
1 avuç mantar (150 gr.)
6 adet tavuk ciğeri
yarım pilicin göğsü haşlanmış
Tuz
Karabiber
1 kahve fincanı mantar suyu (yoksa kullanmayın)

Mantarı çok ince kıyınız, küçük bir kaba yağın bir kaşığını koyup kızdırıp mantarı ilâve ediniz.
Az tuz, az biber koyup mantar suyunu koyup tamamen çekinceye kadar kaynatıp ateşten alınız.
Soğuyunca tavuk ciğerini tereyağı iie kızgın ateşte iki üç dakika sote yapıp tavuk etini ilâve ediniz, ateşten alıp soğuyunca makinadan geçirip mantarın içine karıştırınız.
Sığır filetosunu tuzlayıp biberleyiniz, rafine yağını bir tencereye koyup kızdırınız.
Sığır filetosunu kızgın yağda yalnız etrafının renk alması için bir kaç dakika kızartıp ateşten alınız.
Bir tel ızgaranın üzerine yoksa bir kaba çıkarınız.
Soğuyunca ortasından iki santim derinliğinde boydan boya yarıp içerisine hazırladığınız mantarlı harcı doldurunuz.
Sığır filetosunu sarabilecek büyüklükte bir adet föyete hamuru açınız, kat yerlerini yumurtalayıp filetoyu hamura sarınız.
Ucundaki hamur uçlarını çimdikleyerek sıkıştırınız.
Bir fırın tepsisine koyunuz, üzerini çırpılmış yumurta ile yumurtalayıp hamurun pişerken çekmemesi için yirmi dakika dinlendirip önce hızlı ateşli fırında sonra ateşi biraz kısarak yirmibeş otuz dakika pişirin hemen servis ediniz.

Not: Sos olarak ayrıca sos trüf veriniz yoksa sos mader.

© lezzetler.com tarif no:15438 • adı:Sığır Filetosu (Welington Yeni Zellanda) • gönderen:rikkat • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:37