BEEF WELLİNGTON (YENİ ZELLANDA)

www.miele.com.tr

850 gr. Dana fileto
Zeytinyağı
Tuz, yeni çekilmiş
Yeni çekilmiş Karabiber
60 gr. Tereyağı
2 ad. arpacık Soğanı
2 diş Sarımsak
300 gr. Champignons(Mantar)
80 gr. Tavuk ciğer, ezmesi
70 gr. Galeta unu
2 yemek kaşığı taze Kekik
300 gr. Milföy Hamuru
1 Yumurta sarısı

Arpacık soğanları soyun ve ince ince doğrayın. Mantarları temizleyin, dilimlere bölün. Kekiği ince kıyın.
Dana filetoyu rulo yapın ve bir sicimle bağlayın, her tarafı aynı kalınlıkta olsun.
Üstüne zeytinyağı sürün, karabiber ekin ve sıcak tavada her tarafını iyice kızartın.
Buzdolabında soğumaya bırakın, daha sonra bağını açın.
Tereyağını tavada eritin, arpacık soğanları, sarımsağı ve mantarları ilave edin ve suyunu çekinceye kadar çevirin.
Ciğer ezmesini karıştırın ve soğumaya bırakın.
Galeta unu ve kekiği mantar karışımına ekleyin ve bir mikserle karıştırın.
Milföy hamurunu dana filetoyu tamamen kaplayacak ve biraz da açık yerleri kapatacak ölçüde açın. Milföy hamurun üstüne mantar karışımını sürün.
Dana filetoyu milföy hamurun içine yatırın, yanlarını yukarı doğru kapatın ve kenarlarına çırpılmış yumurta sarısı sürün.
Hamurun kapatılan kısmı alta gelecek şekilde fırın tepsisine yerleştirin.
Dana filetoya yumurta sarısı sürün ve fırın ön ısıtması tamamlayıncaya kadar buzdolabında soğumaya bırakın.
Kesmeden önce ve servis yapmadan 10 dakika önce dinlenmeye bırakın. Daha sonra besin termometresini çıkartın, dilimlere bölün ve servis yapın.



Fotoğraf "bıdık bey" tarafından gönderildi. 04.09.2020

© lezzetler.com tarif no:124418 • adı:Beef Wellington (Yeni Zellanda) • gönderen:nene hanım • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:09