BEEF WELLİNGTON (İNGİLTERE)

www.miele.com.tr

1000 gr. Dana fileto
Yeni çekilmiş Karabiber
15 ml Zeytinyağı
30 gr. Tereyağı
2 ad. arpacık Soğanı
250 gr. Mantar
1 dal taze Kekik
150 gr. ince Ciğer ezmesi
15 gr. taze Maydanoz
12 Dilim Pastırma
500 gr. Milföy Hamuru
1 Yumurta

Dana filetoya karabiber ekin, her tarafına zeytinyağı sürün ve 15 dakika bir fırın tepsisinde önceden ısıtılmış fırına sürün.
Daha sonra eti bir kenarda soğumaya bırakın.
Arpacık soğanları soyun ve ince ince doğrayın. Mantarları temizleyin, küçük parçalara bölün.
Tereyağını bir tavada eritin, arpacık soğanları yumuşayıncaya kadar 3?4 dakika içinde bu tereyağında pembeleştirin.
Mantarları ve kekiği ilave edin ve 5-6 dakika daha pişirin.
Bu karışımı soğumaya bırakın, içindeki bir dal kekiği çekip alın ve ciğer ezmesi ve maydanozları ilave edin.
İsteğe göre baharat ekleyin ve soğumaya bırakın.
İki büyük folyoyu tezgah üstüne serin.
Pastırmayı iki sıra halinde yerleştirin. Mantar karışımının yarısını üstüne dağıtın. Dana filetoyu bunun üzerine yatırın ve kalan mantar karışımını üstüne yayın. Saklama folyosu ile pastırmayı dana filetonun etrafına iyi bir rosto elde edebilmek için sıkıca sarın. Bir sonraki işleme kadar eti buzdolabında saklayın.
Tezgahın üstüne un serpin ve milföy hamurunu 0,5 m kalınlığında kare şeklinde (yaklaşık 28 cm x 28 cm) açın.
Dana rosto üzerindeki saklama folyosunu çıkarıp alın ve filetoyu bu karenin ortasına yerleştirin.
Milföy hamurun kenarlarına çırpılmış yumurta sürün ve kare şeklindeki hamuru dana filetosunun üzerinde birleştirin.
Dana filetosunu hamurun kapanma yeri alta gelecek şekilde fırın tepsisine yerleştirin.
Üstüne çırpılmış yumurta sürün ve kalan milföy parçaları ile süsleyin.
Dana filetosunu en az 30 dakika (mümkünse bir gece) buzdolabında bırakın
Besin termometresini ortasına batırın.
Pişirme süresinin sonunda dana filetoyu 15 dakika dinlenmeye bırakın, daha sonra kesin ve servis yapın.

Fotoğraf "sevda abla" tarafından gönderildi. 22.09.2020

© lezzetler.com tarif no:124419 • adı:Beef Wellington (İngiltere) • gönderen:nene hanım • indirme tarihi:28.04.2024 - 06:46