



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEEF WELLINGTON

<https://acunn.com>

1 kilo bütün bonfile
500 gr milföy hamuru
250 gr mantar
12 dilim füme dana eti
Dijon hardalı
3 dal taze kekik
3 dal taze biberiye
1 yumurta
Zeytinyağı
Deniz tuzu
Karabiber

1 kilo bütün bonfileyi sığabileceği ölçekte bir cam kase içerisine yerleştirdikten sonra bonfilenin her iki tarafını önce tuzlayın, sonra karabiberleyin. 250 gr mantarı dilimler halinde kesin. Bonfileyi geniş bir tavaya alın, üzerine zeytinyağı döktükten sonra her iki tarafını tavada çevirerek eti mühürleyin. Pişen etinizi fırın tepsisine yerleştirin. Dilimlediğiniz mantarları farklı bir tavaya alın ve zeytinyağı ilave ettikten sonra karıştırarak pişirin. Milföy hamurunu düz bir zemin üzerine serdiğiniz strech film üzerine düzgünce yerleştirin, üzerine dijon hardalı serpin. Dilim füme dana etlerini milföy hamurunun üzerine kaplayacak şekilde yan yana dizin. Üzerlerine pişirdiğiniz mantarları döktün, mantarların üzerine bonfile etinizi bütün olarak yerleştirin ve etin üzerine kekik ve taze biberiyeleri dizin. Daha sonra üst kısmını kaplayacak şekilde birkaç dilim füme dana etinide üzerine yerleştirin ve milföy hamuru ile kaplayın. Milföy hamurları ile eti iyice sarın. Pişireceğiniz tepsinin üzerine pişirme kağıdı koyduktan sonra milföy hamuru ile sardığınız etinizi tepsiye alın. Milföy hamurunun hem üzerine hem de yanlarına yumurtayı sürdükten sonra, fırında 200 derecede 35 dakika kadar pişirin. Piştikten sonra dilimleyerek servis tabaklarınıza alın, üzerlerini biberiye ile süsleyin.

