



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## BEEF WELLINGTON

2 adet 400 gramlık dana bonfile  
Zeytinyağı  
500 gram yabancı mantar karışımı  
1 dal dağ kekiği  
500 gram milföy hamuru  
8 dilim füme et  
2 adet yumurta sarısı  
Tuz  
Karabiber

Etleri ayrı ayrı streç filmle üç kat sarıp bir gece buzdolabında bekletin.  
Ertesi gün biraz zeytinyağıyla yağladığınız tavada etleri 30-60 saniye kadar mühürleyin.  
Tavadan aldığınız etleri soğumaya bırakın.  
Mantarları incecik doğrayıp zeytinyağıyla yağladığınız kızgın tavada kavurun.  
Biraz tuz, karabiber ve kekik yapraklarını ekleyin.  
Sularını salan mantarları suyunu çekene kadar 10 dakika daha yüksek ateşte pişirin. (Elde ettiğiniz u mantar püresine duxelle adı verilir.)  
Duxelle'i tavadan alıp soğumaya bırakın.  
Tezgahı hafifçe unlayıp milföy hamurlarını bonfilelerin üzerini kaplayacak şekilde açın.  
Açtığınız milföyleri buzdolabında soğutun.  
Tezgahın üzerine streç film serip 4 dilim fümeyi kenarları üst üste gelecek şekilde yerleştirerek bir kare elde edin.  
Duxelle'in yarısını füme etlerin üzerine yayın.  
Bonfileleri tuz ve karabiberle tatlandırıp mantarların üzerine yerleştirin.  
Streç film yardımıyla rulo şeklinde sarıp buzdolabında 30 dakika daha dinlendirin.  
Yumurta sarılarına birkaç damla su, biraz tuz ekleyip karıştırın.  
Bir fırça yardımıyla milföylerin üzerine yumurta sürün.  
Buzdolabında dinlendirdiğiniz dışı füme kaplı bonfileleri milföylerin ortasına yerleştirip her tarafı kapanacak şekilde paket yapın.  
Hamurun fazla kısımlarını kesip her yerine yumurta sarısı sürün.  
Yeniden streç filme sarıp buzdolabında en az yarım saat daha dinlendirin.  
Beef Wellington'ları pişirmeden önce üzerini bıçakla saç örgüsü şeklinde çizin.  
Yeniden yumurta sarısı sürün.  
Fırını 200 derecede ısıtıp Wellington'ları 15-20 dakika kadar pişirin.  
Fırından çıkarıp 10 dakika dinlendirdikten sonra dilimleyip servis yapın.

Not: Not: Bütün dünyanın İskoçyalı ünlü şef Gordon Ramsay ve MasterChef yarışması sayesinde tanıdığı bir et yemeğidir.



© lezzetler.com tarif no:154811 • adi:Beef Wellington • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:05.04.2025 - 01:56