



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEEF WELLINGTON

1 kilogram bonfile  
12 dilim fme et  
500 gram milföy hamuru  
250 gram mantar  
1 adet yumurta  
3 dal taze kekik  
3 dal taze biberiye  
1 tatlı kaşığı hardal  
3 yemek kaşığı zeytinyağı  
Yarım tatlı kaşığı taze çekilmiş tane karabiber  
Yarım tatlı kaşığı ince çekilmiş deniz tuzu

Bonfileyi biraz tuz ve biraz karabiberle iyice ovun.

En geniş tavanızı ocağa koyup ısıtın.

Zeytinyağını da ekleyerek mühürleme işlemine başlayın.

Mhrlemenin püf noktası yüksek ateşte etin kenarlarını ve üstünü pişirmek ve iinin sulu ve yumuşak olmasını sağlamaktır.

Her tarafını 3 dakika çevirdikten sonra kenara alın.

Mantarları dilimleyip zeytinyağında pişirin.

Milföy hamurunu da streç filmin üstüne yerleřtirip üzerine hardalı sürün.

Milföy hamurunun arasında bořluk kalmayacak řekilde fme etleri serin.

Milfyler ve fmeler bonfilenin üstünü tamamen kaplayacak büyüklükte olmalıdır.

Füme etin üzerine de mantarları ekleyin ve mantarların üzerine de bonfileyi yerleştirin.

Etin zerine biberiye ve kekik ekleyin.

Ardından birkaç dilim daha fme et ilave edin ve milföy hamuruyla üzerini kapatıp eti iyice sarın.

Milfyler ve fmeler bonfilenin üstünü tamamen kaplayacak büyüklükte olmalıdır.

Yemeđinizi önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında orta karar pişmiş olması için 30 dakika pişirin.

Beef Wellington'ı fırından çıkarınca dilimleyerek servis edin.



Fotođraf "gl" tarafından gönderildi. 08.02.2023