



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEEF WELLINGTON

Yarım kilo bütün bonfile  
250 gram milföy hamuru  
100 gram mantar  
3 yemek kaşığı hardal  
Taze kekik  
Taze biberiye  
1 adet yumurta  
1 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 tatlı kaşığı karabiber  
1 yemek kaşığı deniz tuzu

Derin bir tavanın içinde bonfileyi kızartın. Ancak derecesi yüksek bir fırına sahipseniz.

Bonfileyi yağlayın ve alüminyum folyoya sarın. Fırına verin.

Milföy hamurunu iyice açın. İncecik olan hamurun içine zeytinyağı sürün.

Aynı zamanda hardalı sürmeyi unutmayın.

Eti fırından çıkartıp hamurun ortasına koyun. Üzerine biraz zeytinyağı döküp ardından baharatları ilave edin.

Ete baharatları iyice yedirin. Hamuru tüm etle kaplayın, üzerine yumurta sürün ve fırına verin.

