



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEEF WELLINGTON

<https://acunn.com>

İstiridye mantarı  
Şitake mantarı  
Kestane mantarı  
Porçini mantarı  
Taze kekik  
Biberiye  
Tereyağ  
Kol bonfile  
Dijon Hardal (tanersiz)  
Dana jambon  
Milföy hamuru  
Maldon  
Worcestire sos  
Sarımsak  
Ispanak  
Et suyu  
Yumurta

Mantarların hepsini blendırdan çekiniz. Sarımsak biberiye ve taze kekik ile iyice kuru olana kadar soteleyiniz. Son olarak tuz karabiber ekleyiniz. Ispanakları 1 dakika kaynar suda haslayınız ardından buzlu suda soğutunuz. Fazla suları havlu kapıt ile alınız. Bonfileyi yüksek ısılı döküm tavada çift olacak şekilde mühürleyiniz. Daha sonra tavaya tereyağ ekleyerek Sarımsak, biberiye ve taze kekik ile mantolama yapınız. Etin dışını fırça yardımı ile dijon hardalını ete sürünüz. Milföy hamurlarını bonfidenizden büyük olacak şekilde açınız. Açmış olduğunuz milföy hamurunun üstüne 1 kat dilimli pastırma sonra 1 katta dilimli jambonları diziniz. Yapmış olduğumuz mantar duxelle i seriniz ve üzerine blench yaptığımız ispanakları seriniz. Tam ortasına denk gelecek şekilde dinlendirdiğimiz etimizi yerleştiriniz. Daha sonra streç yardımı ile etinizi sarınız. Üzerlerine kalan milföy hamurlarından örgü yapınız ve beefwallingtonunuzun üzerini zevkinize göre süsleyiniz. Bir mutfak fırçası yardımıyla yumurta sarılarını beefwallingtonunuzun üzerine sürünüz. Üstüne maldon tuz ekleyerek 180 derecelik fırınıınızda 35 dakika kadar pişiriniz. Pişirme işleminiz bittikten sonra 12 dakika kadar yemeğinizi dinlendiriniz.



