



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BONFILE WELLINGTON TRANŞ SERVİSİ

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Bütün bonfile yağ ve sinirlerinden temizlendikten sonra yaprak hamuruna sarılır.

Fırında bir tepsi üzerinde veya bir kalıp içine konarak pişirilir. Hamuru açıldığı zaman küçük küçük delinir ve böylece çok fazla kabarması önlenmiş olur.

Misafire gösterilmesi, tranş tahtasına alınması tıpkı şatobiryanda olduğu gibidir.

Çatalla üstten hafifçe bastırılırken bıçakla dilimlenir. Dilimlerin şekli ve kalınlığı bütün bonfilede olduğu gibidir. Burada dikkat edilmesi gereken husus kesim sırasında bıçak başlangıçta hamur kısmı kesilene kadar çok az bastırılır. Aksi takdirde etin üzerindeki hamur tabaka kırılır. Kesilen yemek dikkatle servis kabına alınır ve oradan da tabaklara yerleştirilerek servis edilir.

