



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BRIOŞ EKMEĞİ İÇİNDE BONFILE (FRANSA)

<https://www.lezzetsirri.com>

brioş hamuru için:

500 gr. un

250 gr. tereyağı

20 gr. maya

6 yumurta

1 su bardağı su

tuz

duxel için:

400 gr. mantar

20 gr. tereyağı

2 çorba kaşığı kıyılmış soğan

karabiber

tuz

et için:

1,5 kg. bonfile

30 gr. tereyağı

3 çorba kaşığı sıvıyağ

5 yumurta sarısı

Karabiber

tuz

sos için:

2 çorba kaşığı kıyılmış soğan

50 gr. tereyağı

3 çorba kaşığı krem

1-2 damla limon

1 çorba kaşığı sıvıyağ

Brioş ekmeği için, mayayı küçük bir kaba koyun, bir parça ılık su ilave ederek, kabarmaya bırakın. Maya kabarmaya başladığında, un, su ve tuz ile karıştırıp parmak uçlarınız ile yoğurun. Daha sonra yumurtaları hamura birer birer ekleyin. Tekrar yoğurup temiz bir mutfak bezi ile örtterek 1,5 saat dinlenmeye bırakın. Duxel için; tereyağını eritin, kıyılmış soğanları içine atın ve sararıncaya kadar hafif ateşte kavurun. Mantarları ince ince kıyın, soğanların üzerine atın. Tuzunu ve karabiberini ekleyerek 10 dakika kadar hafif ateşte karıştırarak pişirin ve bir kenara bırakın.

Et için; derin bir tavaya tereyağını ve sıvıyağı koyun. Kızınca içine bütün olarak bonfileyi koyup kızgın yağda bonfilenin her tarafı altın rengi alıncaya kadar kızartın. Tuz ve karabiber ekleyerek bir fırın kabına alın. 260 derecede önceden kızdırılmış sıcak fırında 20 dakika kadar pişirin. Pişme sırasında etin üzerine zaman zaman kendi suyunu gezdirin. 20 dakika sonra çıkararak soğumaya bırakın. Dinlenmeye bıraktığınız Brioş hamurunu kabarmaya üç parçaya bölün. Her parçaya sırayla tereyağını ekleyip tekrar yoğurun. Tekrar tek parça haline getirip 3 saat dinlenmeye bırakın. Dinlenmiş hamuru etten daha büyük olarak dikdörtgen şeklinde açın. Dört yumurta sarısını çırpıp, hamurun içine bir fırça yardımı ile tamamen sürün. Soğumuş eti hamurun ortasına koyun. Hazırladığınız Duxel'i etin her tarafı örtülünceye kadar etin etrafına sürün. Hamuru Duxel ile örtülmüş etin üzerine sarın. Kıyılarındaki hamur parçalarının fazlasını bir bıçakla keserek kenarlarını kapatın. Kalan yumurtanın sarısını çırpın ve hamurun üstüne sürün. Kenarlardan kestiğiniz parçaları avucunu-zun içinde yuvarlayarak uzun şeritler haline getirin. Bu şeritleri eti sardığınız hamurun üzerine enine koyup, bastırarak yapışmasını sağlayın. Üzerlerine yumurta sarısını sürün ve 220 derecede kızdırılmış fırında 30 dakika kadar tekrar pişirin.

Sos için; tavada sıvıyağ ve tereyağının yarısını kızdırıp kıyılmış soğanları ekleyin. Pişince bir süzgeçten geçirip tekrar ateşe koyun. Kremin içine birkaç damla limon ekleyerek sosa ilave edin. Kalan tereyağını ekleyin ve ateşten alın. Eti fırından çıkarıp, biraz soğuyunca parmak kalınlığında dilimler halinde keserek, bir servis kabına dizin, üzerine sosu gezdirin. Yanında Paratates Gratine ile servis yapın.