



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DANA FİLETOSU SELESTİN REV DÜ GURME (FRANSA)

CELESTINE DE FILET DE VEAU REV DU GURMET

4 kişi için MALZEME :

500 gr. dana filetosu

Tuz, bir çimdik kırmızı biber

1 çay fincanı mantar (150 gr.)

4 adet küçük enginar göbeği (mümkünse taze, yoksa konserve)

3 adet orta boy patates

2 kahve fincanı rafine yağı

2 çorba kaşığı tereyağı

2 kahve fincanı krema

1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz

YAPILIŞI :

Patatesleri soyup zar gibi doğrayınız. Kaynar suda bir kaç dakika haşlayıp süzdürünüz

Küçük bir tavaya koyup az tuzlayıp üzerine bir kahve fincanı rafine yağını koyunuz, orta ateşli fırında on - oniki dakika pişirip ateşten alınız

Enginarları patates gibi doğrayınız

Mantarları dörde bölünüz, bir tavaya bir kaşık tereyağını koyup kızdırıp mantarları ve enginarları ilâve ediniz

Orta ateşte iki üç dakika sote yapıp patatesi ilâve ediniz, karıştırıp ateşten alıp muhafaza ediniz

Dana filetolarını kibritten biraz kalınca kibrit biçimi dilimleyiniz, az tuzlayıp biberleyiniz

Dibi kalın bir tavaya rafine yağını koyup kızdırıp etleri ilâve ediniz, kızgın ateşte üç - dört dakika etleri

sulandırmadan sote yapıp bir kaba boşaltınız

Tavaya etin tabakta bıraktığı suyu ilâve ediniz. Bir iki dakika daha kaynatıp kremayı ilâve ediniz. Bir kere

kaynatıp eti ve bir kaşık tereyağını ilâve ediniz karıştırıp bir güvece boşaltıp tam ortasına hazırladığınız garnitürü koyup maydanozu serpip servis ediniz.