DOLDURULMUŞ SIĞIR FİLESİ (FRANSA)

MALZEMELER
1 adet bütün bonfile
250 gram hindi eti (beyaz kısmından)
80 gram krema
1 tutam kırık karabiber
Yeteri kadar tuz
150 gram kestane şekeri
Sos için:
1 adet hindinin kemikleri
1 adet havuç, l adet kereviz
1 adet soğan
1 adet defne yaprağı
4 çorba kaşığı mısır özü yağı
1 çorba kaşığı un
Yeteri kadar su
1 kahve fincanı krema
Tane karabiber, tuz

YAPILIŞ TARİFİ
Bütün, irice bir bonfileyi temizleyin.
İçini bıçakla oyarak, tam ortaya gelen kısmı çıkarın. Bu arada hindi etini kuşbaşı iriliğinde doğrayın. Hindi etini sıvı yağda pembeleştirin.
Soğuttuktan sonra kıyma makinesinde iki defa çekin, irice kesilmiş kestane şekerini, kremayı ve tuzu ekleyin.
Bütün malzemeleri yoğurun. Harcı oyulmuş bonfilenin içine doldurun.
Üzerine sıvı yağ sürün. Kırık karabiber ve tuz serpin.
Geniş bir tavada sıvı yağda 3-4 dakika pembeleştirin. Sonra fırın tepsisine aktarın. 180 dereceli fırında 15-20 dakika pişirin.
Servis tabağında dilimleyin.
Sos için bir miktar hindi kemiğini sıvı yağda kızartın. Üzerine kıyılmış havuç, kereviz ve soğan, tane karabiber, defne yaprağını ilave edin. Bir süre daha kavurduktan sonra kremayı ve yeteri kadar suyu ekleyin.
Ağır ateşte 2 saat kadar kaynatın ve süzün. Daha sonra başka bir tencereye mısırözü yağı ve bir çorba kaşığı un ekleyin. 1-2 dakika kavurun. Hazır olan hindi suyunu ilave edin. Bir defa kaynattıktan sonra süzün. Tuzunu ayarlayın. Dilimlenmiş bonfile ile birlikte servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:4955 • adı:Doldurulmuş Sığır Filesi (Fransa) • gönderen:melancoly • indirme tarihi:22.04.2025 - 01:45