ERİK SOSLU DANA FİLETO

https://acunn.com

400 gram dana fileto
1 çay bardağı zeytinyağı
1/2 şişe soda
1 yemek kaşığı iri çekilmiş karabiber
1 dalbiberiye
1 çay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı tereyağı
2 dişsarımsak
1 adet soğan
Erik Sosu İçin:
800 gr Kırmızı Erik
3 Diş Sarımsak
2,5 Yemek Kaşığı Şeker
4-5 Adet Taze Fesleğen
1 Demet Maydanoz
Yarım Tatlı Kaşığı Tuz

Erikler yıkanır, ikiye bölünerek çekirdekleri çıkartılır.
Fesleğen ve maydanoz yıkanır, kurutulur. Sarımsak, maydanoz ve fesleğen blendere konularak kıyılır.
Blenderde ki kıyılmış malzemeler bir tencereye alınır. Blendere erikler konularak püre haline getirilir. Erik püresi de tencereye alınarak karıştırılır. Ocağa konulur ve kısık ateşte devamlı karıştırarak 25 dakika pişirilir. Pişme bittikten sonra tuz ve şeker ilave edilir tekrardan karıştırarak 15 dakika daha pişirilir.
Bonfile etlerin sinirlerini temizleyin.
200 gr'lık parçalar halinde porsiyonlayın.
Zeytinyağı ve soda ile etleri ovun.
Soğanları iri iri doğrayın. Sarımsağı ezin ve etlere ilave edin.
Baharatları ve ince kıyılmış biberiyeyi etle karıştırın ve buzdolabında 5-6 saat marinasyona bırakın.
Etleri pişireceğiniz tavayı ısıtın ve tereyağını eritin.
Eriyen ve ısınan tereyağına etleri ilave edin ve her iki yüzü de iyice pişene kadar pişirmeye devam edin.
Erik sosu ile beraber servis edin.

Not: Döküm tava kullanmak, pişirme kalitesini arttıracaktır. Dilerseniz marine ederken kullandığınız soğanları, etler pişmeye yakın tavada pişirebilir ve garnitür olarak kullanabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:152850 • adı:Erik Soslu Dana Fileto • gönderen:horanta • indirme tarihi:27.05.2024 - 20:21