FİLE WELLİNGTON

1600 g dondurulmuş milföy hamuru
1 kilo sığır bonfilesi
1 diş sarımsak
30 g eritilmiş tereyağı
Karabiber
1 yemek kaşığı hardal
1 yumurta
İçi:
200 g taze mantar
100 g jambon
Yarım bağ maydanoz
1 diş sarımsak
50 g tereyağı
Tuz
Sos:
2 baş soğan
200 g taze mantar
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı salca
3 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz
100 ml etsuyu
100 g soğutulmuş tereyağı

Milföy hamurunu çözülmeye bırakın. Eti soğuk su ile yıkayarak sinirlerini ayıklayın. Sarımsağı ezin ve ete sürün. Eritilmiş tereyağını kızdırın, eti çepeçevre iyice kızartın. Eti tencereden çıkartın, her tarafına hardal sürün.
İçi: Mantarları mutfak kâğıdı ile silin ve kıyın. Jambonu doğrayın. Maydanozu yıkayarak kurulayın ve kıyın. Sarımsağı ezin. Bütün malzemeleri tereyağında hafif kızartın, tuzunu ve biberini ayarlayın, 5 dakika pişirin.
Biri hariç, bütün milföy tabakalarına fırça ile su sürün. Milföy tabakalarını üst üste koyarak 2 mm kalınlığında dikdörtgen şeklinde açın. İçinin yarısını hamurun üstüne koyarak yayın, eti üstüne koyun, kalan içi etin üstüne yayın. Yumurtanın sarısını ayırın. Hamurun kenarlarına yumurta akı sürün, hamuru ete sarın. Kalan hamuru açın, şekiller kesin. Şekilleri su ile yapıştırın. Hamurun üstünü çatalla birkaç kez delin, böylece pişme sırasında oluşan buhar çıkabilir. Yumurta sarısı sürün. Hamurlu eti soğuk sudan geçirilmiş bir tepsinin üstüne koyun. Fırını 225 derecede ısıtarak eti 40-50 dakika pişirin.
Sos: Soğanları doğrayın. Mantarları mutfak kağıdı ile silin ve kıyın. Soğan ve mantarları kızgın yağda kızartın. Salça, maydanoz ve et suyunu katın. Son olarak sosun içine fındık büyüklüğünde tereyağı parçaları koyun, bu arada sosu devamlı karıştırın, gerekirse biraz daha tuz katın.
Eti 10 dakika beklettikten sonra dilimleyebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:19470 • adı:File Wellington • gönderen:Atiye Alkış • indirme tarihi:27.04.2024 - 23:55