



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GECE GİBİ SİYAH

<https://www.acunn.com>

Dana fileto
Sarımsak
Taze kekik
Balık mürekkebi
Sirriracha
Yıldız anason
Zeytinyağı
Maldon tuz
Karabiber
Yulafli Garnitür:
Yulaf ezmesi
Süt
Krema
Tereyağ
Siyah sarımsak
Tuz
Yer fıstığı
Limon
Mantarlar:
Morel mantarı
Trüf mantarı
Sarı kız mantarı
Hollandaise Sos:
Sade yağ
Yumurta sarısı
Tuz
Limon
Glaze için:
Et suyu
Balsamik sirke
Limon
Nişasta
Tereyağ
Üzeri için:
Bezelye filizi

Öncelikle sarımsağı ince ince doğrayıp bir karıştırma kabına koyun.
Taze kekik, balık mürekkebi, sirriracha sos, zeytinyağı, maldon tuz ve değirmen karabiberi de içine ekleyin.
Yıldız anasonu havanda toz haline getirip karışıma ekleyin.
Temizlenmiş olan dana filetomuzu bu karışım ile kaplayıp aromasını çekmesi için bir süre bekleyiniz.
Yulaf ezmesi ve sütü bir tavaya alıp yulaflar yumuşayınca kadar kaynatıyoruz.
Daha sonra içerisine toz yer fıstığı, siyah sarımsak, krema, limon ve tuzu ekliyoruz.
Daha sonra blendrle püre kıvamına gelene kadar çekiyoruz.
Soğuk küp küp kestiğimiz tereyağını ekleyip karıştırıyoruz.
Kurutulmuş olan morel ve sarı kız mantarlarını tuzlu suda haşlıyoruz.
Haşlanan mantarları iyice kurulayıp derin yağda çıtır olana kadar kızartıyoruz.
Sos için, yumurta sarısı, limon ve tuzu bir kaba alıp benmari usulü kesilmeden aynı yönde köpürene çırpıyoruz.
Azar azar sade yağı ekleyerek karıştırmaya devam ediyoruz.
Sos mayonez kıvamına gelene kadar çırpma işlemine devam ediyoruz.
Aromasını iyice çeken etimizi kızgın bir tavada her yerini mühürlüyoruz.
Aynı tavayla birlikte eti 180 derecelik fırında orta derece olana kadar pişiriyoruz.
Tavayı fırından çıkartıp etimizi bir kenara alıyoruz.
Aynı tavada sosumuzu hazırlamaya başlıyoruz.
Tavanın içerisine et suyu, balsamik sirke ve limonu ekleyip iyice kaynatıyoruz.
Soğuk tereyağını ekleyip karıştırmaya devam ediyoruz.
Kıvam vermek için sulandırdığımız nişastayı ekliyoruz.
Kıvam aldıktan sonra bir süzgeç yardımıyla süzüp pürüzsüz bir sos elde ediyoruz.
Hazırladığımız çıtır mantarlar, rendelenmiş trüf dilimleri ve bezelye filiziyle servis ediyoruz.



© lezzetler.com tarif no:161970 • adi:Gece Gibi Siyah • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:14.03.2025 - 12:23