



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

IZGARA MANTARLI VE ENGINAR GRATENLİ DANA MADALYONLARI

<https://www.elele.com.tr>

- 4 adet iri boy dana bonfile
 - 8 adet haşlanmış küçük enginar
 - 1 yemek tabağı istiridye mantarı
 - 1 su bardağı dolusu rende çedar peyniri
 - 4 adet bebek havuç
 - 1 tutam dereotu
- Sosu için:
- 2 diş sarımsak
 - 1 küçük baş soğan
 - 1 fincan kırmızı şarap
 - 1 fincan zeytinyağı
 - 1 su bardağı et suyu

İnce doğranmış sarımsak ve soğanı, zeytinyağı ile birlikte tavada pembeleşinceye kadar kavurun. Kırmızı şarap ekleyip, çektin. Et suyunu da ilave ederek, koyulaşana kadar karıştırın.

Tuz ve karabiber ile marine ettiğiniz dana bonfileyi ızgarada kızartın. İstiridye mantarlarını ve havuçları da aynı şekilde ızgara edin. Dört adet haşlanmış enginarı doğrayın ve ince kıyılmış dereotu ile karıştırın. Bu karışımı geriye kalan 4 enginarın içine doldurun. Üzerine bir parça çedar peynir koyup, eriyinceye kadar fırında pişirin. Tabağa bonfileyi, istiridye mantarları, havuçları ve enginar grateni koyup sosu ekleyin. Taze filizler ya da mevsim yeşillikleri ile birlikte servis edin.

