KAHVELİ BONFİLE

10 adet bonfile
Marine için:
4 shot espresso
2 yemek kaşığı kahve çekirdeği
Bir yemek kaşığı karabiber
1 su bardağı sıvı yağ
Bir tutam tuz
Mantarlı sos için:
1 kilogram kültür mantarı
2 adet kuru soğan
2 paket krema shot espresso
Sıvı yağ
Karabiber
Tuz

Tane kahveleri ve tane karabiberleri çok az döverek bütün malzemeyi karıştırın.
Etleri de ekleyin ve marine için yaklaşık 40 dakika bekletin.
Soğanı yemeklik doğrayıp sote edin.
Yemeklik doğradığınız mantarları ekleyin ve sote etmeye devam edin.
Ardından tuz, tane karabiber ve kremayı ekleyin.
Krema azaldığında espressoyu ekleyip altını kapatın.
Oda ısısındaki eti duman çıkmaya başlayan sıcaklıktaki tavaya bırakın.
Yüksek ateşte bir tarafını mühürledikten sonra tavadaki boş alana tersini çevirin.
Diğer tarafını da yüksek ateşte mühürledikten sonra altını biraz kısıp çevire çevire pişirin.
Piştikten sonra üzerine mantar sosu da ilave edin.
Servis esnasında tane kahve ile süsleyebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:153541 • adı:Kahveli Bonfile • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:23.05.2024 - 12:07