MANTARLI BONFİLE

Malzemeler:
1 kg dana bonfile eti
400 g kültür mantarı
3 orta boy domates
1 adet kuru soğan
2 adet yeşil biber
2 yemek kaşığı mısırözü yağı
1 yemek kaşığı krema
1 tutam ince kıyılmış maydanoz
karabiber
1/2 limon
Tuz
1,5 çay bardağı su

Hazırlanışı:
Bonfile etleri parçaya ayrılır, parçalanan etler düz bir zeminde tahta ile ince yassı şekle gelene kadar dövülür. Mantarlar iyice yıkanır. 1/2 çay bardağı su ve 1/4 limon suyu ile haşlanarak kararmaması için 15 dakika pişirilir. Pişen mantarlar süzgeç yardımıyla süzülür. Geniş yayvan bir tavaya mısırözü yağı eklenir ve hazırlanan etler bu tavaya dizilir. Ağır ateşte maşa ile ters yüz edilerek etler pişirilir. Mantarlar, sivri biber, kuru soğan ve domates ince ince doğranır. Soğanlar pembeleşene kadar kavrulduktan sonra diğer malzemelerle birlikte tavadaki etlere eklenir. Domates suyunu salıp pişince Pınar krema ve 1 çay bardağı sıcak su eklenir. Tuz ve karabiber ilave edilir. Bu sos da 10-15 dakika boyunca kısık ateşte kaynatılarak etlerin sosu çekmesi beklenir. İnce doğranmış maydanoz serpilerek yanında patates ya da pirinç pilavı ile sıcak olarak servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:33372 • adı:Mantarlı Bonfile • gönderen:pırlanta • indirme tarihi:25.04.2024 - 00:15