



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI KUŞKONMAZLI SIĞIR FİLETOSU (FRANSA)

4 kişilik

MALZEME;

200 gr. mantar,

30 gr. kurutulmuş kuzu mantarı,

400 gr. yeşil kuşkonmaz,

her biri 200 gr. ağırlığında siğir filetosu,

4 dilim pastırma,

karabiber,

30 gr. tereyağı,

125 ml siğir et suyu,

100 gr. krem şanti.

1. Taze mantarları ayıklayarak yıkayın ve doğrayın. Kuru mantarları suya bastırın, damlamaya bırakın.
2. Kuşkonmazların üst kısmını kesip haşlayın, damlamaya bırakın.
3. Filetoları pastırma sarın, açılmaması için kurdan saplayın, üzerine karabiber öğütün.
4. 2 tatlı kaşığı tereyağını bir tavada kızdırın. Filetoları altlı üstlü olarak 2-3 dakika kızartın. Etləri çıkarıp, yaldıza sarın. Fırını en düşük ayarda ısıtın, filetoları koyup bekletin. Sosunu bir taşım kaynatın, et suyu dökün, sosun suyunu çekirin.
5. Taze mantarları tereyağında kavurun, kuzu mantarları, kuşkonmazları katın, tuzunu biberini ayarlayın.
6. Filetoları ısıtılmış tabakların üstüne dizin, mantar, kuşkonmaz ve sos ile servis yapın. Erişte ya da kepekli pirinç pilavı ile sofraya getirin.