# MANTARLI KUZU FİLETOSU

2 kg'lık 1 kuzu filetosu (kemiği ve bütün fazla yağı temizlenmiş)
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
1+1/2 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
500 gr mantar (temizlenip, ikiye bölünmüş)
1 çorba kaşığı un
1/2 su bardağı süt
60 gr (1/4 su bardağı) krema
kahve kaşığının ucuyla pul kırmızıbiber

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (200°C) getirip ısıtınız.
1 çorba kaşığı tereyağı ile orta boy bir rosto tepsisini yağlayıp bir kenara bırakınız.
Filetonun her yanını, 1 tatlı kaşığı tuz, 1/2 tatlı kaşığı biber ile ovunuz.
Filetoyu rosto tepsisine koyup fırının orta katında 20 dakika pişirdikten sonra, fırının sıcaklığını azaltıp, eti 1 saat 20 dakika daha, bıçağın sivri ucu batırıldığında açık pembe su akana kadar pişiriniz.
Etin pişmesine 15 dakika kala mantarları hazırlayınız.
Kalan 1 çorba kaşığı yağı, orta boy bir tencerede, orta ateşte kızdırıp, mantarları 3-4 dakika, karıştırarak sote ediniz.
Tencereyi ateşten indirip, delikli kepçeyle mantarları çıkararak bir kenara bırakınız. Tahta kaşıkla, tenceredeki yağa unu katıp, pürtüksüz bir bulamaç haline getiriniz. Sütü yavaş yavaş akıtıp sonra krema, pul kırmızıbiber, kalan 1/2 tatlı kaşığı tuz ve 1/2 tatlı kaşığı biberi katınız.
Tencereyi yeniden ateşe oturtup, hazırladığınız sosu ağır ateşte, sürekli karıştırarak, koyulaşana kadar pişiriniz.
Mantarları katıp, 2 dakika daha, ısınana kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp bir kenarda sıcak tutunuz.
Filetoyu fırından çıkarıp, rosto tepsisinden kesme tahtasına aktarınız. Keskin bir bıçakla dilimleyip, sıcak bir servis tabağına yerleştiriniz.
Mantarlı sosu etlerin üstüne döküp servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:62267 • adı:Mantarlı Kuzu Filetosu • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:18.05.2024 - 00:14