# MANTARLI SIĞIR FİLETOSU (FRANSA)

Malzeme (8 kişilik):
1800 gr.lık sığır filetosu,
30 gr. tereyağı (eritilmiş),
tuz, karabiber.
Garnitür:
1 orta boy soğan,
50 gr. tereyağı,
30 gr. un (elenmiş),
1 su bardağı su,
tuz,
karabiber,
200 gr. beyaz Paris mantarı,
1 dana böbreği (enlemesine ikiye kesilip temizlendikten ve fazla yağları alındıktan sonra iri zar halinde doğranmış),
100 gr. çekirdeksiz yeşil zeytin,
1 demet maydanoz.

Önce fırınınızı iyice ısıtın. Temiz bir fırçayla sığır filetosunun üzerine eritilmiş tereyağı sürün. Filetoyu bir fırın tepsisine yerleştirip sıcak fırında 40 dakika bu süre içinde bir kez çevirerek, pişirin. Fırını söndürüp filetonun üzerine tuz ve biberi serptikten sonra sıcak kalması için tepsiyi tekrar fırına sürerek filetoyu saklayın.
Garnitürü hazırlamak için yağın yarısını küçük bir tencerede orta ateşte eritin. Yağ kızınca soğanları ilave edip sık sık karıştırarak 3-4 dakika soğanlar pembeleşene kadar sote edin. Unu ilave edip, rengi dönene kadar, sürekli karıştırarak pişirin. Suyu katıp tuz ve biberini serpin. Kaynayıncaya kadar karıştırıp ağzı açık olarak 20 dakika pişirin.
Bu arada mantarları bol suyla yıkayıp süzdürdükten sonra doğrayın.
Orta boy bir tencerede kalan yağdan bir kaşığını harlı ateşte kızdırın. Yağ kızınca doğranmış mantarları, tuz biber ve birkaç damla limon suyu ilave edip sık sık karıştırarak 5 dakika sote edin. Mantarları pişme suyu ile beraber bir kaba aktarın.
Yeşil zeytinleri küçük bir tencereye koyup üzerlerini örtecek kadar su ilave ettikten sonra bir taşım kaynatın. Tencereyi ateşten alıp zeytinleri bir kevgire çıkartın.
Kalan 1 kaşık yağı orta boy bir tavada, orta ateşte kızdırın. Yağ kızınca böbrekleri ilave edip 5 dakika harlı ateşte pişirin.
Haşlanmış zeytin ile sote edilmiş mantar ve böbrekleri pişme suları ile beraber meyaneye katıp karıştırın. Fırın tepsisindeki etin suyunu da ilave edip ağır ateşte ara sıra karıştırarak ısıtın.
Sığır filetosunu dilimleyerek, ısıtılmış bir servis tabağının ortasına yerleştirin. Garnitürü de tabağın kenarlarına döşeyip tabağın her iki ucunu maydanozla süsleyip sıcak olarak servis edin.

Not: Sığır filetosunun çok pişmiş olmasını isterseniz etin pişirme suresini en az bir saate çıkarmak gerekir. Sığır filetosu yerine aynı miktarda dana filetosu kullanacak olursanız bu kez, dana filetosu daha ince olduğundan, pişirme süresini yeniden ayarlamak gerekir. Bu süreyi hesaplamak için her yarım kilo için, az pişmiş etlerde 10-12 iyi pişmiş etlerde ise 15-20 dakika gerekir.

© lezzetler.com tarif no:25906 • adı:Mantarlı sığır filetosu (Fransa) • gönderen:alara • indirme tarihi:21.05.2024 - 11:42