



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI KUZU FİLETOSU

www.miele.com.tr

4 Kuzu Filetosu (her biri 300 gr.)

Tuz

Karabiber

20 Fesleğen yaprağı

250 gr. Pesto Rosso

30 gr. Parmesan, yeni rendelenmiş

12 dilim pastırma

40 gr. Tereyağı

250 ml Krema

250 ml Et suyu

Kuzu filetoları uzunlamasına çizin, fakat kesmeyin. Her iki tarafını tuzlayın ve karabiber ekin ve üzerlerine fesleğen yapraklarını dizin.

Pesto Rosso sosu üzerine dökün ve Parmesan serpin. Filetoları katlayın ve pastırma ile sarın. Filetoları Miele gurme-kızartma kabına yerleştirin, tereyağı toplarını üstüne koyun ve fırına sürün.

15 dakikalık pişirme süresinden sonra üzerine krema ve et suyu dökün, ısıyı 140°C dereceye düşürün ve son buhar püskürtmeyi verin. Sosu biraz nişasta ile çırpılarak bağlayın.
