



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORÇİNİ MANTAR SOSLU BONFİLE

1 kg bonfile
1 adet soğan
3 yemek kaşığı zeytinyağı
Porçini sos için;
1 kase dolusu Porçini Mantarı
200 ml sıvı krema
1 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı rende parmesan peyniri
Tuz
Karabiber

Öncelikle etleri soğanlı bir sosta marine etmeniz gerekiyor. Rendelenmiş soğan, zeytinyağı, tuz ve karabiberi iyice karıştırıp jülyen doğranmış etleri sosa bulayın. Etleri bu sosta en az 6 saat dinlendirin. Etleri, kızdırılmış geniş bir tavaya yağ ilave etmeden alın ve kızarana kadar soteleyin. Et pişerken Porçini Mantarlı sosunuzu hazırlamaya başlayabilirsiniz.

Derince bir sos tenceresinde tereyağını eritin ve unu kavurun. Sıvı kremayı da tencereye alıp hızlıca karıştırın. Temizlenmiş ve küçük doğranmış Porçini Mantarlarını da kremalı sosa ilave edin. Ocağı kısın ve mantarları kaynayan kremada pişirin. Mantarlar pişince tuz ve karabiber ilavesi yapın ve tencereyi ocağın altından alın. Pişen bonfile etlerini sos ile karıştırın. Yemeğinizin üzerine servis sırasında toz parmesan gezdirin.

Not: Dilerseniz bütün bonfile etleri ızgarada pişirdikten sonra Porçini sosu etlerin üzerine gezdirerek de servis yapabilirsiniz.

