ROSSİNİ TURNEDO

600 gram bonfilelik sığır eti
1+1/2 çorba kaşığı tereyağı
yeteri kadar tuz ve karabiber
Salçası için:
1 siyah mantar
Tuz
1 tüp karaciğer ezmesi (kaz ezmesi olursa daha iyi olur)
1 limon
Krutomı için:
4 dilim ekmek
1+1/2 çorba kaşığı tereyağı

Uzun francalanın veya bu tip bir ekmeğin orta yerinden 1+1/2 santim kalınlığında 4 dilim kesilir. Bu dilimlerin üstüne su bardağıyla bastırarak 4 yuvarlak ekmek dilimi elde edilir. Sonra bu dilimler kızgın yağda iki yanları da pembeleşinceye kadar kızartılır ve sıcak bir yerde tutulan servis tabağına yerleştirilir.
Bonfilelik etten eşit dört yuvarlak parça elde edilir. Her parça dövülerek iki santin kalınlığını (yâni bir parmaktan biraz kalın) buluncaya kadar inceltilir. Sonra bu et dilimleri dumanı tütercesine kızdırılmış yağın içine atılır. Etler ateşte ve tava sallanarak her bir yanları 3-4 dakika kızartılarak pişirilir. Tavadan alınan bonfileler kızartılmış krutonların üzerine düzenli bir biçimde yerleştirilir. Tuzuyla biberi serpildikten sonra turnedoların üstü yuvarlak biçimde dondurulmuş birer dilim ciğer ezmesi yerleştirilir.
Bu işler yapılırken siyah mantar limonlu suyun içinde tutularak temizlenir; zarı çıkarılır ve dört dilime doğranır. Bol akarsuda yıkandıktan sonra bonfileden ve krutonlardan artmış olan yağın içinde pişirilir. Mantarlar pişince bir taşım daha kaynatıldıktan sonra her bir dilim bir ciğer ezmesinin üstüne yerleştirilir. Tavada kalan salça da gezdirilerek etlerin üstüne döküldükten sonra tabağa garni olarak sote edilmiş iç bezelye konur ve servis yapılır.

Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 21.12.2021

© lezzetler.com tarif no:12420 • adı:Rossini Turnedo • gönderen:DARI • indirme tarihi:13.05.2024 - 17:55