



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TOURNEDOS ROSSİNİ

<https://www.aksam.com.tr>

Tenterloin 300 gr  
Foie gras 90 gr  
Taze Biberiye 1 adet  
Taze Kekik 1 adet  
Zeytinyağı 50 ml  
Maldon tuz 10 gr  
Karabiber 5 Gr  
Semola un 30 Gr  
Roast beef stock:  
1 dilim ilikli kemik  
50 gr Salça  
20 Gr nişasta  
1 Soğan  
1 havuç  
1 kelle sarımsak  
1 stick kereviz  
1 adet defne yaprak  
Potato foam:  
75 ml süt  
75 g tereyağı  
1 g tuz  
1/2 g muskat cevizi  
200 g patates  
15 ml patates suyu  
2 ml truffle yağı  
Garnish:  
1/2 Fresh türif  
2 adet Baby pazı (yeşil yapraklar)  
30 gr tereyağı (pazı için)  
Tost ekmeği:  
400 Gr un  
225 Gr buz (kırık buz)  
6 Gr tuz  
15 Gr şeker  
15 Gr maya

Takoz kesilmiş etimizi hafifçe üstüne elimizle bastırın iki parmak kalınlığa getirin daha sonra üstüne taze biberiye biraz zeytinyağı tuz, karabiber ekleyin etimizi vakum poşetine koyarak vokumlayınız 65 c 20 dk sous vide tekniği kullanarak pişirin daha sonra paketi acip tavada tereyağı ve biberiye ile mühürleyin ve etrafını kare şeklinde kesin. Kestiğiniz etin renginin pembe olması normaldir...

Kaz ciğerini dilimleyip tuz, biber ve semolayla unlayıp tereyağında hafif ateşte kızartın, için yumuşak dişinin çıtır olmasına dikkat edin.

Roast beef stock için, ilk olarak kemikleri yağda kızartın.

Ardından sebzeleri un ile birlikte pembeleşinceye kadar kavurun.

Sebzeler pembeleşince salça ve suyu ilave edin.

Taze baharatları ve sarımsağı da ilave edin ve tüm malzemeleri 30 dakika kadar kaynatın.

Tencereyi ara ara kontrol etmeyi unutmayın. Eğer suyu azalıyorsa sıcak su ilave edebilirsiniz.

Sürenin sonunda ocağın altını kapatın ve sosunuzu ılımaya bırakın.

Son olarak ılıyan sosu tülbent ya da süzgeç yardımı ile süzüp kullanmaya başlayabilirsiniz.

İlk etapta koyduğunuz sıvı miktarı yarı yarıya azaldığında ocağın altını kapatabilirsiniz. Beef sosunuz hazır.

Patatesleri soyup haşlayın daha sonra süzüp içine tereyağı süt muskat tuz biber ekleyin püre haline getirin birazcık türüf yağı ekleyin.

Tost ekmeği için, bütün malzemeleri hazırlayıp hamur yoğurma makinasında 4 dakika yoğurunuz, su yerine kırık buz kullanırsanız hamurunuz daha güzel ve formda olacaktır, daha sonra mayalandırıp ekmeği pişirme kalıplarına koyarak 180c 25 dk pişirin.

Garnitür için, baby pazıları hafif sarımsaklı yağda soteleyin tuz biber ekleyin.

Yemeğimizi servis ederken taze Türüf mantarı kullanabilirsiniz.

Tereyağında biberiye ve kekik ile kızarmış ekmeği dilimi, üstünde orta pişmiş suos wide pişmiş dana bonfile ,

üstünde çıtır kaz ciğeri , tereyağında beklemiş sote baby pazı , miss kokulu taze tûrûf köpûğü ve ilikli rost edilmiş kemik ve kök sebze özû suyu ile tamamlayarak güzel bir sunum yapabilirsiniz.

