



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞTRUDEL HAMURUNDA KUZU FİLETO

www.vzug.com

2 kuzu bonfile, her biri yaklaşık 250 g
1 çorba kaşığı kanola yağı
Tuz
Karabiber
60 g antep fıstığı
20 g frenk maydanozu
40 g beyaz ekmek, sert veya galeta unu
120 g strudel hamuru
40 g tereyağı, sıvı
Ahududulu soğan sosu
1 çorba kaşığı kanola yağı
3 kırmızı soğan, ikiye bölünmüş, şeritler halinde kesilmiş
50 g yaban mersini, kurutulmuş
2 çorba kaşığı şeker
2 dl et suyu
4 çorba kaşığı soya sosu
Tuz
Karabiber
Rendelenmiş kuru çili biber
200 g ahududu

Eti kızgın yağda kısa süre kızartın, baharatlayın, soğumaya bırakın.

Antepfıstığı, frenk maydanozu, beyaz ekmeği kabaca püre edin, hafifçe tuzlayın.

Ştrudel hamurunu açın. Hamur yapraklarını ikiye bölün ve her birini tereyağı ile yağlayın.

Dört yaprağı üst üste koyun. Antepfıstığının dörtte birini hamurun ortasına, fileto büyüklüğü kadar yerleştirin.

Balığı üstüne koyun ve kalan fıstıkları etin üzerine dağıtın. Eti paketleyin ve ucu aşağıda bakar şekilde pişirme kağıdıyla kaplı paslanmaz çelik tepsiye koyun.

Tekrar tereyağı sürün. Tepsiyi soğuk fırına sürün. Fırınlayın.

Sos için yağı kızdırın, soğanları buğulayın, yaban mersini ve şeker ekleyin, hafifi karamelleştirin ve et suyu ekleyin. Tamamen kaynatın. Soya sosunu ve ahududuların yarısını ekleyin, sosu baharatlayın. Son olarak kalan ahududuları ekleyin ve kısa süreli ısıtın. Sosu et ile servis edin.



© lezzetler.com tarif no:123053 • adi:Ştrudel Hamurunda Kuzu Fileto • gönderen:Saadet • indirme tarihi:04.05.2025 - 20:34