



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VITELLO TONNATO

<https://acunn.com>

500 gram süt dana nuar
½ kereviz sapı
1 adet orta boy soğan
1 adet havuç
2 diş sarımsak
2 adet defne yaprağı
2 anason
50 ml zeytinyağı
Tuz
Tane beyaz biber
Tonnato Sos için:
150 konserve ton balığı
60 ml gr zeytin yağı
1 adet bütün yumurta sarısı
¼ limon
20 gram ancuez
20 gram kapari çiçeği
Tuz
Beyaz toz biber
Mantar tozu
100 gram porcini mantar
100 gram oyster mantar
100 gram şampiyon mantar
100 gram kestane mantar
Dekor için:
100 gr baby ıspanak
¼ polorosso
20 gr pembe ikura balık yumurtası
4 adet karpuz kapari
Tuzlu Sponge için:
2 adet yumurta beyazı
20 gram tereyağı
10 gram un
4 gram kabartma tozu
Havyarlı Mayonez için:
1 adet yumurta sarısı
50 ml sıvı yağ
¼ limon suyu
10 ml üzüm sirkesi
30 gram siyah havyar

Süt dana nuar etimizi yukarıda belirtilen sebze ve baharatlarla harmanlayıp ve vakumluyoruz suvi tekniği kullanarak 80 °C'de 45 dakika olarak hazırlıyoruz.

Hazır olan eti 6 dilim (pembe) ince kesiyoruz.

Yukarıda verilen malzemeleri bir blender yardımı ile ince olacak şekilde çekin ve süzgeç yardımı ile incelerek sıvı (akışkan) hale getirin.

Yukarıda verilen mantarları ince dilimleyin. Fırında 90 °C'de kurutun ve robotla çekip ince toz haline getirin ve eleyin.

Yukarıda verilen sponge malzemesindeki 2 adet yumurta beyazını tuz ekleyerek çırpın ve geri kalan yumurta sarılarını kabartma tozu ve tereyağıyla çırpıma devam edin. Ardından yumurta beyazı ile karıştırıp küçük karton su bardaklarına 4/1 dökerek mikro dalga fırında 50 saniye normal pişirme ayarında pişirin.

Yukarıda verilen mayonez ürünlerden klasik mayonez ile siyah havyarları ekleyin ve karıştırın. Üzerine ekleyeceğimiz tuz ve biber ile lezzetlendirin.



© lezzetler.com tarif no:153167 • adi:Vitello Tonnato • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:06.04.2025 - 17:41