YUFKADA SIĞIR BONFİLE

1 kg sığır bonfilesi (bütün yağı alındıktan sonra, rosto biçiminde sıkıca bağlanmış)
3 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
1 tatlı kaşığı kekik
1 diş sarımsak (dövülmüş)
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
4 çorba kaşığı sirke
1 soğan (ince doğranmış)
250 g mantar (temizlenip, doğranmış)
2 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
300 g hazır yufka (30 cm x 45 cm boyutlarında 7 parçaya kesilmiş)
15 g (1 çorba kaşığı) tereyağı (eritilmiş)
pişmiş mantarlar (süsleme için, isteğe bağlı)

Çukur bir tabakta zeytinyağının 1 çorba kaşığını kekik, sarımsak ve karabiberle karıştırın. Eti koyup, altüst ederek karışıma iyice buladıktan sonra, tabağın üstünü örtün ve oda sıcaklığında 1 saat bekletin.
Bekleme süresinin bitiminde, kalan zeytinyağının yarısını yapışmayan bir tavaya koyup, tavayı harlı ateşe oturtarak, yağı kızdırın. Yağ kızınca tabaktaki eti koyup, her yanı altın sarısı bir renk alıncaya kadar (7 - 8 dakika) altüst ederek kızartın. Sonra tavayı ateşten alıp, eti bir tabağa çıkarın. Tavada kalan yağı atıp, yerine sirkenin 2 çorba kaşığını koyarak, tavayı orta ateşe oturtun ve bir taşım kaynatın. Kaynayınca tavayı ateşten alıp, sirkeyi etin üstüne boşaltın. Kalan zeytinyağını tavaya koyup, tavayı orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Yağ ısınınca soğanları koyup, yumuşayıncaya (ama renkleri dönmemelidir) kadar (5 - 6 dakika) pişirin. Doğranmış mantarları ekleyip, 7 - 8 dakika pişirdikten sonra, kalan sirkeyi katın ve karışımı bütün suyunu çekinceye kadar (yaklaşık 5 dakika) pişirin. Tavayı ateşten alıp, kıyılmış maydanozları karışıma ekleyerek karıştırın ve bir kenara bırakın.
Fırınınızı 230 °C'a ısıtın. Yufka yapraklarını mutfak tezgâhında üst üste yerleştirin. Bir kenarlarından 5 cm enimde bir şerit kesip, bu şeritten, baklava biçiminde parçalar kesin.
Tavada soğuyan mantarlı'karışımı, en üstteki yufkanın ortasına kaşıkla döşeyip, üstüne eti sicimleri keserek attıktan sonra, yerleştirin. Yufkaları üstüne paket gibi sarıp, eritilmiş tereyağını fırçayla sürerek, üstüne baklava biçimi yufka şeritlerini yerleştirin. Üstlerine biraz tereyağı sürüp, paketi bir tepsi içinde fırına vererek, yufka paketi altın sarısı bir renk alıncaya kadar pişirin. Tepsiyi fırından alıp, yufka paketini parçalanmamasına dikkat ederek, ısıtılmış bir servis tabağına çıkarın. Çevresini pişmiş mantarlarla (isteğe bağlı) süsleyip, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:31005 • adı:Yufkada Sığır Bonfile • gönderen:nurdoğan • indirme tarihi:16.04.2025 - 21:44