YUFKALI FİLETO

Kullanılacak malzeme:
Orta kısmından 1 kilo dana filetosu,
60 gram sadeyağ,
80 gram iç yağı,
1 havuç,
1 baş soğan,
1 demet maydanoz,
bir - iki tane defne yaprağı,
2 tavuğun karaciğeri,
15 gram kurutulmuş mantar,
1 yumurta,
1 fincan et suyu,
1 fiske cevzi bevva,
4 yaprak böreklik yufka,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Mantarları ılık suda ıslatmalı. Geniş ve yayvan bir güvece sadeyağın yarısıyle makineden bir defa geçirilerek kıyılmış iç yağın yarısını koymalı. Rendelenmiş soğanla havucu, kıyılırcasına ince doğranmış maydanozu bir fiske cevz-1 bevva ve defne yapraklarını da güvece koyup kabı orta ısılı ateşe oturtmalı. Sıkılarak suyu alınmış mantarları da küçük parçalara doğrayıp bir kahve fincanı et suyuyla birlikte güveçtekilere katmalı ve bunları tahta kaşıkla karıştırarak 20 dakika kavurmalı.
Bu sürenin sonunda küçük parçalara doğranmış tavuk ciğerlerini (ödlerini dikkatle çıkarıp atmayı unutmamalı) de güveçtekilere katıp on dakika daha pişirmeli. Salçayı iyice ezerek ince delikli bir süzgeçten geçirip tekrar güvece koymalı. Ve salça iyice koyulaşıncaya kadar kabı ateşte tutmalı. Sivri ve uzun bir bıçakla eti türlü yerlerinden yarmalı. Kalan iç yağını ince şerit biçiminde parçalara doğramalı ve bu bir -iki milimetre genişliğindeki yağ şeritlerini etin yarıklarına sokmalı. Sonra filetoyu temiz bir sicimle iyice bağlamalı. Tuzlayıp biberledikten sonra buna püre gibi koyulaşmış salçayı sıvamalı. Bunu yumurtaya buladıktan sonra önce bir yaprak yufkaya sarmalı. Sonra öbür yufka yapraklarını iyice sardıkdan sonra yufkaları iki yandan delmeli ve kâğıttan yapılacak bacaları bu deliklere yerleştirmeli (Böylece yufkanın içindeki buharın çevresini yani yufkayı zedelemeden çıkmasına imkân verilmiş olunur). Kalan sadeyağla pyrex bir kayık tabağı yağlamalı ve yufkalı eti bunun içine oturtmalı. Sonra kabı ortadan çok kızdırılmış fırına koymalı ve vakit vakit yufkalı eti çevirmeli. Yufkanın her yanı iyice kızarınca yani 30 dakika sonra kabı fırından, çıkarmalı. Etin kanlı kalması için toplam olarak farında 30 dakikadan fazla bırakmamalı. Gerekli süre dolunca yufkalı filetoyu fırından çıkarıp dilim dilim kesmeli. Pyrex kayık tabağın çevresini rote edilmiş sebzelerle süsledikten sonra sıcak sıcak servis yapmalı.

© lezzetler.com tarif no:12404 • adı:YUFKALI FİLETO • gönderen:DARI • indirme tarihi:21.05.2024 - 06:59