



# Bonfile Wellington

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	30 Dak.
Dinlenme süresi	1 Saat
Pişirme süresi	30 Dak.
Porsiyon	4
Cihaz	Combair-Steam SE 2015 itibarıyla

## Hazırlanması

800 g Sığır bonfile, Orta parça

Tuz

Karabiber

Yağ

Sığır bonfileyi çeşnilendirin, her tarafını yağda kısa süre iyice mühürleyin ve kullanmak üzere hazır edin.

250 g Mantar

1 Arpacık soğanı

1 Diş sarımsak

1 Çor. k. Limon suyu

2 Çor. k. Maydanoz

1 Çay k. Kekik yaprağı

50 ml Dana jü

50 ml Beyaz şarap

Toz biber

Tuz

Karabiber

Mantarları incecik kıyın. Arpacık soğanı ve sarımsağı soyun ve incecik kıyın. Maydanozu incecik kıyın.

Arpacık soğanı, sarımsağı ve mantarları bir tavaya alın, soteleyin ve limon suyu, jü ve beyaz şarap ekleyerek sulandırın. Sıvı tamamen buharlaşana kadar kaynatın. Kalan malzemelerle çeşnilendirin, soğumaya bırakın ve mantar karışımını püre haline getirin.

1 Milföy hamuru, dikdörtgen açılmış, 24 x 42 cm





Milföy hamurunu açın, her tarafından 0,5 cm genişliğinde şeritler kesin ve daha sonra kullanmak üzere buzdolabına kaldırın. Milföy hamurunu yayın ve kenarlardan 2 cm kalacak şekilde mantar püresini üzerine dağıtın. Sığır bonfileyi mantarların ortasına yatırın ve hamuru kapatarak eti sarın. Hamurun uç yerlerini iyice bastırın. Hamurun üzerine biraz su sürün ve önceden kestiğiniz hamur kenarlarını yerleştirerek süsleyin. Et rulosunu yakl. 1 saat süreyle buzdolabında tutarak soğutun.

Et rulosunu pişirme kağıdı serdiğiniz bir fırın tepsisine yerleştirin. En kalın yerinden bir pişirme sensörü takın. Tepsiyi soğuk fırına sürün. Fırınlayın.

**Profesyonel Pişirme milföy hamuru 210°C, pişirilecek yemeğin en fazla 48°C (maks. 30 Dak.) sıcaklığına kadar**

Piştirdikten sonra hemen uçlarını açarak etin pişmeye devam etmesini engelleyin. 15 dakika sonra dilimleyin.

## Aksesuar

---

Fırın tepsi

Pişirme sensörü

