

Kremalı Bonfile

Kremalı dana bonfilesini mantarlı sarımsaklı sosla - yumuşak, sulu biftek zengin kremalı sosda. Özel günler ve şık akşam yemekleri için mükemmel.

10 min

HAZIRLIK

30 min

PIŞIRME

40 min

TOPLAM

4

PORSİYON

Medium

ZORLUK

Malzemeler

- 600 g dana eti
- 3 diş sarımsak
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı sirke
- 1 yemek kaşığı soya sosu
- 1 bardak krema
- 200 g mantar
- 2 dal biberiye
- 1 çay kaşığı tuz

Yapılışı

- Eti hazırlayın**

600g dana bonfilesini her biri yaklaşık 150g ve 2,5cm kalınlığında 4 eşit parçaya kesin. Kağıt havluya tamamen kurulayın.
- 3 diş sarımsağı ince doğrayın ve siğ bir kaptaki 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 yemek kaşığı sirke ve 1 yemek kaşığı soya sosuyla karıştırın. Et parçalarını ekleyip eşit şekilde kaplayın.**
- Örtüp buzdolabında en az 4 saat veya bir gece marine edin, yarı yolda bir kez çevirin.**
- Eti pişirin**

Eti oda sıcaklığına getirmek için pişirmeden 30 dakika önce buzdolabından çıkarın. Kalın tabanlı tava veya döküm demir tavayı çok sıcak ve hafif tütene kadar orta-yüksek ateşte ısıtın.

- 5 Eti marinaddan çıkarın ve tekrar kurulaşın. Her iki tarafını da 1 çay kaşığı tuz ve damak tadına göre karabiber ile bolca baharatlaşın.
- 6 Et parçalarını altın kahverengi kabuk oluşana ve iç sıcaklık orta-az pişmiş için 54-57°C'ye (130-135°F) ulaşana kadar her tarafını 3-4 dakika kavurun. Son dakikada tavaya 2 biberiye dalı ekleyin.
- 7 Eti ılık bir tabağa alın, folyo ile gevşekçe rtn ve sos yaparken 5 dakika dinlendirin.
- 8 **Mantarlı krema sosunu yapın**

200g mantarı 5mm kalınlığında dilimleyin. Aynı tavaya orta-yüksek ateşte ekleyip suları buharlaşıp mantarlar altın kahverengi olana kadar 5-6 dakika pişirin.
- 9 Mantarları damak tadına göre tuz ve karabiberle baharatlaşın. 1 su bardağı krema dökün ve hafif kaynatın.
- 10 Krema sosunu ara sıra karıştırarak kaşığın arkasını kaplayacak kıvama gelene kadar 2-3 dakika pişirin.
- 11 **Serve**

Et parçalarını ısınması için 30 saniye tavaya geri koyun. zerine mantarlı krema sosu kaşığlayarak hemen servis edin.

İpuçları

- Eşit ısı dağılımı ve optimal kavrulma için eti pişirmeden 30 dakika önce oda sıcaklığına getirin.
- Doğru esmerleşme sağlamak ve buharlaşmayı önlemek için eti baharat eklemeden önce kağıt havluyla tamamen kurulaşın.
- Et için en iyi kavrulma elde etmek için orta-yüksek ateşte ısıtılmış kalın tabanlı tava veya döküm demir tava kullanın.
- Altın rengi kabuk oluşması için et tavaya değdiğinde hareket ettirmeyin - her tarafı 3-4 dakika hiç karıştırmadan kavurun.
- Sulu sos olmasını önlemek için krema eklemeden önce mantarları orta-yüksek ateşte sularını tamamen buharlaştırana kadar pişirin.
- Sosun kesilmesini önlemek için kremayı sürekli karıştırarak mantar karışımına yavaş yavaş ekleyin.
- Etlerin sularının et boyunca yeniden dağılması için pişen eti dilimlemeden önce 5 dakika dinlendirin.
- Pişirme sırasında tatlar yoğunlaştığı için sosu servis etmeden hemen önce tadına bakıp baharatını ayarlayın.