

Füme Barbekü Soslu Izgara Dry Aged Tbone Steak İle Sebze Püreleri ve Yaban Mantarları

Malzemeler

- 350 gr minimum 18 gün dinlendirilmiş Amasya Et Ürünleri Dry Aged Tbone Steak
- 50 gr kestane mantarı
- 50 gr sitaki mantarı
- 50 gr kültür mantarı
- 60 gr kırmızı pancar
- 60 gr bezelye
- 100 gr havuç
- 100 gr kuru soğan

Marine Malzemeleri

- 15 gr ketçap
- 2 gr füme tozu
- 10 gr süzme bal
- 10 gr soya sosu
- 3 gr kırmızı parmak biber
- 20 gr taze soğan
- 3 gr taze zencefil
- 2 gr taze kekik
- ¼ adet limon



Hazırlanışı

Bezelye, kırmızı pancar ve havuç ayrı şekilde haşlanır ve püre haline getirilip tatlandırılır. Mantarlar ayıklanıp temizlenir ve doğranıp sote edilir. Marina malzemeleri bir kap içerisinde karıştırılır ve dinlendirilmiş Amasya Et Ürünleri Dry Aged Tbone Steak bu karışım içerisinde 2 saat bekletilir. Daha sonra ızgara üzerinde pişirmeye bırakılır. Pişme esnasında marina etmek için kullandığımız sos fırça ile ete tekrardan sürülür. Bu işlem birkaç defa tekrarlanır. Amasya Et Ürünleri Dry Aged Tbone Steak piştiğinde hazırladığımız garnitürler ile birlikte isteğe göre sunulur. Kalan sos bir tavada çektilir ve et ile birlikte servis edilir.

Sheraton İstanbul Ataköy Demi Chef de Partie Fatih Taşkiran

Foodinlife dergisi için hazırlanmıştır.