CEVİZLİ BAYIRTURPU (MİKRODALGA)

3 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
1/2 tatlı kaşığı tuz
500 g bayırturpu
2 çorba kaşığı çiçekyağı
1 tatlı kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
2 çorba kaşığı maydanoz yaprağı
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
2 çorba kaşığı ceviziçi (irice kıyılmış)

Bir tencerede, 1 çorba kaşığı limon suyu ile tuzun yarısını 45 cl (2 su bardağından biraz az) suyla karıştırıp, bayır-turplarını ekledikten sonra, tencerenin üstünü plastik filmle örtüp (bir kenarını açık bırakın ya da"bıçakla delin), tencereyi % 100 ısıtılmış fırına vererek, bayırturplarını yumuşayıncaya (bir çatal kolayca batmalıdır) kadar (yaklaşık 10 dakika) pişirin.
Tencereyi fırından alıp, bayıturplarını süzgeçte süzün. Süzgecin üstünü plastikfilmle örtüp, bayırturplarını kendi buharında 5 dakika bir kenarda dinlendirin.
Bu arada küçük bir kâsede çiçekyağını kalan limon suyu ve maydanozla iyice karıştırın. Kalan tuzu ve karabiberi serpip, yeniden karıştırın.
Bayırturpu elle tutulacak kadar soğuyunca keskin bir bıçakla derilerini soyup, 4 - 5 cm uzunluğunda doğrayarak, derin bir servis tabağına yerleştirin. Kâsedeki limon sulu sosun yarısını üstüne döküp, bir kenarda oda sıcaklığına inmeye bırakın.
Bayırturpları oda sıcaklığına inince servis tabağını plastik filmle örtüp, buzdolabına kaldırarak yaklaşık 1 saat soğutun. Tabağı fırından alıp, kâsede kalan sosu cevizlerle karıştırdıktan sonra, bayırturplarının üstüne boşaltın. Maydanoz yapraklarını da serpip, servis yapın.

Not: Cevizli bayırturpu ılık olarak da servis yapılabilir. Bunun için sebzeler pişerken bütün sos malzemesi karıştırılıp, ceviz eklenir. Bayırturpları elle tutulacak kadar soğuduğunda, hızla derileri soyulup, üstlerine cevizli sos kaşıkla dökülerek hemen servis yapılır. Tarifte, bulunabilirse bayırturpu yerine tekesakalı kullanmakla bambaşka bir lezzet elde edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:29679 • adı:Cevizli Bayırturpu (mikrodalga) • gönderen:meyankökü • indirme tarihi:25.04.2024 - 14:20