İTALYAN USULÜ KARIŞIK IZGARA

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):
400 gram (dört dilim halinde) dana karaciğeri,
4 kalem kuzu pirzolası,
1 dana böbreği,
4 iri başlı mantar,
4 domates,
4 baş iri soğan,
1 çorba kaşığı zeytinyağı,
40 gram tereyağı,
2 çay fincanı rendelenmiş gravyer peyniri,
1/2 demet maydanoz,
1 kaşık sirke,
1 çorba kaşığı kuru ekmek tozu,
1 tutam kırmızı biber,
1 çay kaşığı rezene tohumu,
yeteri kadar tuz,
yeteri kadar karabiber,
1 tutam taze nane,
4 hamsi (tuzlanmış),
8 dilim limon,
1 bıldırcın veya üç aylık bir piliç,
bir tutam merzengûş otu,

Yapımı : Böbreğin yağları alındıktan sonra zar gibi ince derisi yüzülür. Sirkeli suyun içine bırakılır.
Domatesler ortadan ikiye bölünür. Çekirdekleri ayıklandıktan sonra tuzlanıp kesik kısımları aşağı gelmek üzere bir kenara bırakılır. Karaciğer bir tabağa konur. Üzerlerine 1 çorba kaşığı zeytinyağı dökülür. Bir tutam karabiberle bir çay kaşığı rezene tohumu serpilir ve bir kenara bırakılır.
Kuzu pirzolaları iyice dövüldükten sonra iki taraflarına da tereyağı bulanır. Üzerlerine kırmızı biberle tuz serpildikten sonra bunlar da bir kenara bırakılır.
Mevsimine göre bir bıldırcının veya üç aylık bir pilicin tüyleri ve içi iyice temizlenir. İnce tüylerinin yok edilmesi için ateşte tütsü edilir ve karnından yarılarak iki yana açılır. On gram tereyağı hafifçe ateşte eritilir. Bıldırcın veya pilicin içi ve dışı bu yağla iyice bulanır. Tuz ve karabiber serpildikten sonra bu da bir kenara bırakılır.
Mantarlar iyice temizlendikten ve zarları soyulduktan sonra şemsiyeye benzeyen başlan aşağı, sapları yukarı gelecek bir biçimde bir yere sıralanır. Bir tutam taze nane ince ince kıyılır. Buna kurutulmuş ekmek tozu, yeteri kadar tuz ve karabiber, merzengûş katılarak iyice karıştırılır. Sonra bu karışım yağa bulanmış mantarların ters duran başlarının içine doldurulur. Tuzlu hamsilerin kılçıkları çıkarılır yani fileto durumuna getirilir ve her bir parça yuvarlanarak sarılır ve bu biçimde limon diliminin üzerine oturtulur. Soğanlar ayıklanır. Üst katın zedelenmemesine dikkat edilerek ikiye bölünür. On dakika kaynar tuzlu suda tutulur. Sonra çıkarılır ve soğuk suya konur. Bir süre soğuk suda kaldıktan sonra buradan çıkarılır, süzülür. Orta kısımları boşaltılıp ince ince kıyılır, rendelenmiş gravyerle karıştırılır ve bu iç, yarım soğanlara doldurulur.
Kızartma işine başlamadan 20 gram tereyağı eritilir ve bir kenarda tutulur. Sık telli bir ızgara orta ısılı bir ateşe konur. Izgara kızınca üzerine soğan dolmaları dizilir ve sık sık bir fırça yahut tüyle dış taraftan erimiş tereyağla yağlanarak bir saat kadar kızartılır.
Soğanlar ateşte yarım saat kaldıktan sonra bıldırcın yahut piliç de ızgaraya konur ve geri kalan yarım saatte bu da sık sık çevrilir ve üzerine fırçayla erimiş tereyağı sürülerek kızartılır.
Soğan dolmasiyle bıldırcın veya piliç kızarınca ateşe dayanıklı bir servis tabağına konur ve sıcak bir yerde tutulur. Ateşin ısısı kuvvetlendirildikten sonra böbrek yağa bulanır, şişe geçirilir ve ateşe konur. Bu işlemden sonra böbrekler tuzlanır ve servis tabağına konur.
Son olarak ızgaraya domatesler, mantarlar, kuzu pirzolaları, karaciğerler konur. Çevrilmeleri gerekmeyen mantarlar hariç, öbürlerinin herbir yanı dörder, beşer dakika kuvvetli ateşte pişirilir. Kızarınca onlar da servis tabağına yerleştirilir. Üzerlerine hamsili limon dilimleri yerleştirildikten sonra karabiberle ince kıyılmış yarım demet maydanoz serpilir ve servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:13681 • adı:İtalyan Usulü Karışık Izgara • gönderen:zafira • indirme tarihi:24.04.2024 - 20:40