KAZ CİĞERLİ FOCCACCİA EKMEĞİ

Malzeme:
Üzeri için :
2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un
2 çay kaşığı deniz tuzu
Yabani meyve sosu için :
1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Teremyağ
1 adet soğan
100 gram çilek
100 gram böğürtlen
100 gram yaban mersini
50 ml sirke
50 ml toz şeker
Foccaccia ekmeği için :
15 gram maya
6-7 çay kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
500 gram Bizim Mutfak Un
2 çay kaşığı Tuz

Ekmek için 140 ml suda mayayı eritin ve 140 ml daha su ve 3 çay kaşığı zeytinyağı ve unun yarısını ekleyin. Yumuşak ama yapışkan olmayan bir hamur elde edene kadar unu eklemeye devam edin ve 10 dakika yoğurun. Hamuru yağlanmış bir kaba alıp nemli bir havlu ile kabın üzerini örtün ve 2 saat bekletin. Hamuru yumruklayarak içinde oluşan havayı dışarı çıkartın ve dikdörtgen şekilli bir tepsiye yaklaşık 3 cm kalınlığında yayın. 45 dakika daha bekletin. Parmağınızla hamurun üzerinde küçük çukurlar yapın. Un ve deniz tuzunu hamurun üzerine serpin. Ekmeği 20-25 dakika 220 derece fırında pişirin. Konsomeyi ısıtıp bir kenara alın. Tuz ve biberini ayarlayın. Tülbent bezinin içine pancar rendesini koyup düğüm yapın. Sıcak çorbanın içine çay demler gibi bırakın. Bu hem lezzet hem de çok hoş bir renk verecektir. Yabani meyve sosu için bir tavaya biraz Teremyağ ve doğranmış soğan koyup soteleyin. Çilek, böğürtlen ve yaban mersini ekleyip hafifçe ısıtın. Biraz sirke ve şeker ekleyin. Sosu kaynattıktan sonra soğuması için bir kenara ayırın. Foccaccia ekmeğini dilimleyip servis tabağına alın. Üzerine dilimlenmiş kaz ciğeri pateyi yerleştirip sosu gezdirin. Akdeniz yeşillikleriyle süsleyip servis yapın.

Not: Sos, servis yapılmadan önce tekrar kaynatılırsa rengi koyulaşacaktır.

© lezzetler.com tarif no:50911 • adı:Kaz Ciğerli Foccaccia Ekmeği • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:20.04.2024 - 04:14