PORTAKALLI MAYDANOZ (FRANSA)

250 g maydanoz yaprağı
2 çorba kaşığı ayçiçek yağı
1 orta boy soğan (ince doğranmış)
100 g bulgur
bir tutam tuz
17,5 d (2/3 su bardağı) portakal suyu (taze sıkılmış)
3 çorba kaşığı turp rendesi
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
3 çorba kaşığı sirke
1 portakal (kabuğu içindeki beyaz zarı soyulduktan sonra, iç zarları da alınarak, dilimler halinde ayrılmış)

Bir tencereye ayçiçek yağının 1 çorba kaşığını koyup, tencereyi kısık ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Yağ ısınınca soğanları koyup, sürekli karıştırarak, 2 dakika pişirin. Bulguru ekleyip, sık sık karıştırarak, 5 dakika pişirin.
Tuz ve portakal suyunu ekleyip, 6 cl (1/4 su bardağı) de su katarak, karışımı bir taşım kaynatın. Kaynamaya başlayınca tencerenin kapağını, buharın çıkması için aralık bırakarak kapatıp, karışımı bütün suyunu çekinceye kadar (15 - 20 dakika) pişirin.
Bu arada, bir tencereye 2,5 cm yükseklikte su koyup, içine delikli buğulama kabı yerleştirerek, tencereyi harlı ateşe oturtun ve suyu bir taşım kaynatın. Kaynayınca maydanoz yapraklarını buğulama kabına koyup, tencerenin kapağını sıkıca kapatarak, maydanozları renkleri iyice koyulaşıncaya kadar (yaklaşık 3 dakika) buharda pişirin. Tencereyi ateşten alıp, maydanozları bir tabağa aktararak, bir kenarda oda sıcaklığına ininceye kadar beklettikten sonra, buzdolabına kaldırın.
Tencereyi ateşten alıp, karışımı çukur bir kaba aktararak, bir çatalla karıştırın. Bir kenarda oda sıcaklığına ininceye kadar bekletip, buzdolabına kaldırarak soğutun.
Bulgurlu karışım ve maydanozlar iyice soğuyunca buzdolabından alıp, maydanozları bulgurlu karışımın üstüne boşaltarak, iyice karıştırın. Turp rendesi ve karabiberi ekleyip, yeniden iyice karıştırın. Kalan ayçiçek yağını ve sirkeyi küçük bir kâsede çatalla çırpıp, karışımın üstüne sicim gibi akıtarak gezdirin. Portakal dilimlerini ekleyip, hafifçe karıştırdıktan sonra, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:32440 • adı:Portakallı Maydanoz (Fransa) • gönderen:Hafize Eray • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:54