RULO PİLİÇ

500 g piliç eti (iri kuşbaşı doğranmış)
4 iri mantar (yıkanıp, kurulanmış)
12 - 15 marul yaprağı
1 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
1/2tatlı kaşığı tarhun
2 taze soğan (doğranmış)
1/2 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
250 g lor peyniri (yarım yağlı)
1/2 su bardağı tuzsuz tavuk suyu
1 yumurtanın akı
1/2 çorba kaşığı mısır nişastası (2 çorba kaşığı suda eritilmiş)
15 g (1 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı
2 çorba kaşığı taze soğan (tercihen yeşil bölümleri; çok ince kıyılmış)

Mantarları küçük bir kâseye koyup, üstlerine 30 cl. (1 1/4 su bardağı) kaynar su dökün ve kabın üstünü örterek, bir kenarda 30 dakika bekletin. Bu arada marul yapraklarını büyük bir tencereye koyup, üstlerine 12,5 d (1/2 su bardağı) soğuk su ekleyerek, marul yapraklarının üstüne alüminyum folyo örtün. Tencerenin kapağını da sıkıca kapatıp, tencereyi orta ateşe oturtarak, bir taşım kaynatın. Kaynamaya başladıktan sonra, marul yapraklarını kendi buharında 1 dakika pişirip, tencereyi ateşten alarak, alüminyum folyoyu atın. Marul yaprakları elle tutulacak kadar soğuyunca, her yaprağın ucundaki kalın bölümü kesip atın ve yaprakları kâğıt havlu üstünde süzülmeye bırakın.
Piliç parçalarını blendır kabına koyup, maydanozlar, tarhun, doğranmış taze soğanlar, tuz ve karabiberi ekleyin. Blendırı kısa aralıklarla çalıştırıp, piliçleri kabaca doğradıktan sonra lor peynirini ve tavuk suyunu katıp, karışımı püre kıvamı alıncaya kadar karıştırın. Blendır çalışırken yumurta akını ekleyip, yaklaşık 5 saniye daha karıştırın. Mantarları suyundan çıkarıp, kabın üstünde hafifçe sıkarak, bütün sularını bırakmalarını sağlayın. Kâsedeki mantarların bekleme suyunu tel süzgeçten başka bir kâseye süzüp, bir kenara bırakın. Mantarları kabaca doğrayıp, blendır kabındaki karışıma katarak, blendırı kısa aralıklarla arka arkaya çalıştırın ve mantarların piliçli karışıma iyice karışmalarını sağlayın. Mantarların bekleme suyunu küçük bir tencereye koyup, tencereyi kısık ateşe oturtarak, tıkırdamaya bırakın. Tıkırdamaya başlayınca, blendırdaki karışımdan 1 çorba kaşığı ekleyip, 1 dakika kadar pişirdikten sonra, tencereyi ateşten alarak bir kenara bırakın.
Çalışma tezgâhına 45 cm uzunlukta bir tülbent serip, marul yapraklarını tek tek sırayla tülbentin üstüne yerleştirerek, 40 x 20 cm boyutlarında bir dikdörtgen oluşturun. Blendırda kalan piliçli karışımı marul yapraklarının oluşturduğu dikdörtgenin ortasına kaşıkla koyup, plastik bir spatulayı suya batırdıktan sonra, piliçli karışıma bastırarak silindir biçimi verin. Sonra marul yapraklarını 4 yandan silindirin üstüne doğru katlayıp, tülbentin içinde rulo biçimi sarın. Tülbentin 2 ucunu ya alta doğru katlayın ya da bağlayın.
Tenceredeki mantarların bekleme suyuna 35 cl. (1 1/2 su bardağı) olacak kadar su ekleyip, karışımı büyük bir tencereye boşaltın. Tencereye buğulama kabı oturtup, içine tülbente sarılı ruloyu yerleştirin. Sonra tencereyi orta ateşe oturtup, kapağını kapatarak, ruloyu sertleşince-ye kadar (yaklaşık 25 dakika) buharda pişirin. Tencereyi ateşten alıp, ruloyu bir tabağa çıkarın. Buğulama kabını da çıkarıp/tencereyi yenideni orta ateşe oturtarak, içindeki sıvıya erimiş mısır nişastasını ekleyin ve sosu biraz koyulaşıncaya kadar(yaklaşık1 dakika) pişirin.Tencereyi ateşten alıp, tereyağını ekleyerek, eriyinceye kadar karıştırın. Çok ince kıyılmış taze soğanları da karıştırarak ekleyip, bir kenara bırakın. Tülbenti açıp, rulo pilici bir servis tabağına aktararak, 2 cm kalınlığında verevine dilimleyin. Tenceredeki sosu ısıtılmış bir kâseye boşaltıp, rulo pilici yanında sosuyla servis yapın.

Not: Piliçli karışım, her birine 5-6 çorba kaşığı koyularak, tek tek marul yapraklarına da sarılabilir. Buharda pişirme sürecini bu durumda da uygulamak gerekir; ama pişirme süresi 15 dakika azalır.

© lezzetler.com tarif no:30780 • adı:Rulo Piliç • gönderen:bitter • indirme tarihi:26.04.2024 - 17:14