VİŞNELİ KAZ (FRANSA)

MALZEME
Hamur:
400 g un,
tuz,
4 yumurta,
4 çorba kaşığı sıvı yağ,
1 tutam safran,
açmak için un 350 g ağırlığında,
3 adet kaz göğüsü (derisi üzerinde olsun),
tuz,
karabiber,
2-3 çorba kaşığı tereyağı,
600 g kabak,
2 soğan,
350 g krema,
200 g süt,
1-2 tatlı kaşığı taze misk otu,
1-2 çorba kaşığı sirke,
2 tatlı kaşığı çam balı,
1 küçük kavanoz vişne kompostosu

1. Unu, yarım tatlı kaşığı tuz ile hamur tahtasının üstüne koyun, ortasında çukur açın. Yumurtaları, yağı ve safranı çukurun içine koyun ve hafif karıştırın.
2. Bütün malzemeleri bir çatal ile karıştırarak dıştan içe doğru halledin ve elle 5 dakika yoğurun. Hamuru 30 dakika dinlendirin.
3. Hamuru unlu zemin üstünde incecik açın, rulo şeklinde sarın ve şerit halinde kesin. Şeritleri topak halinde bir tepsinin üstüne koyun, en azından 30 dakika kurumaya bırakın.
4. Fırını 150 derecede ısıtın. Etleri yıkayarak kurulayın, derilerini baklava şeklinde çizin, tuz ve biber sürün, derisi aşağıda olmak üzere soğuk bir tavanın içine yatırın ve etleri altlı üstlü olarak orta hararette kıtır kıtır kızartın. Etleri tavadan çıkartın, tavadaki yağı alın ve saklayın.
5. Etleri tereyağlı yaldız folyoya sarın. Fırında 15-20 dakika kızartın, içi hafif pembe olmalı.
6. Kabakları ayıklayarak yıkayın, 5 - 6 cm uzunluğunda, yarım cm kalınlığında şeritler kesin.
7. Soğanları ince kıyın, 1-2 çorba kaşığı yağda hafif kavurun, krema ve süt ilave ederek suyunu çektirin. Tuz, karabiber, misk otu, sirke ve bal ile tatlandırın.
8. Vişneleri bir süzgece dökün, sularını bir kapta toplayın. Erişteleri dişe gelecek şekilde kaynar tuzlu suda haşlayın. Kabakları 1 çorba kaşığı tereyağında sote edin, tuzunu ve biberini ayarlayın.
9. Vişneleri sosun içinde ısıtın. Eti dilimleyin. Eti, erişteyi ve kabakları dekoratif bir şekilde tabaklara dizin.

© lezzetler.com tarif no:19534 • adı:Vişneli Kaz (Fransa) • gönderen:Sevda Pekel • indirme tarihi:24.04.2024 - 17:02