YABANİ MANTARLI KEKLİK SALATASI (İTALYA)

4 tatlı kaşığı sirke
4 tatlı kaşığı cevizyağı (ya da ayçiçek yağı)
1/2 tatlı kaşığı tane karabiber (iri dövülmüş)
6 keklik göğsü (toplam 12 dilime kesilmiş; deri ve sinirleri alınmış)
15 g (1 çorba kaşığı) tereyağı
180 g yabani mantar (ya da kültür mantarı; ayıklanıp temizlenmiş ve iyice yıkanıp süzdürüldükten sonra kurulanmış)
bir tutam tuz
2 tatlı kaşığı ayçiçek yağı
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
semizotu ya da benzeri yeşillik (süsleme için)

Pek derin olmayan bir tencereye sirkenin yarısı, cevizyağının (ya da ayçiçek yağının) yarısı ve karabiberi koyup, karıştırın. Keklik göğüslerini de tencereye yerleştirip, her yanlarını karışıma iyice buladıktan sonra, tencereyi buzdolabında en az 8 saat bekletin (zaman zaman buzdolabından çıkarıp keklik göğüslerini altüst edin).
Kalın dipli bir tencerede tereyağını eritip, mantarları ekleyin ve tahta bir kaşıkla karıştırarak, sularını bırakmaya başlayıncaya kadar pişirin. Sonra tencereyi ateşten alıp, bir kenara bırakın.
Kalın dipli bir kızartma tavasını, yağlamadan harlı ateşe oturtup, iyice ısıtın. Buzdolabındaki tencereyi alıp, keklik göğüslerini süzdürmeden, üstlerine bulanmış karışımla birlikte kızgın tavaya yerleştirerek, harlı ateşte her iki yanlarını 2'şer dakika pişirin. Tavayı ateşten alıp, keklik etlerinin ılık kalması için üstünü örterek bir kenara bırakın.
Bir kâseye kalan sirkeyi ve tuzu koyup, karıştırarak tuzu eritin. Kalan cevizyağını, ayçiçek yağını (ya da kalan ayçiçek yağına 2 tatlı kaşığı daha ayçiçek yağı ekleyin) ve karabiberi ekleyip, iyice karışıncaya kadar çırpın. Kâsedeki karışımı mantarların bulunduğu tencereye döküp, tencereyi orta ateşe koyarak mantarlı karışımı birkaç saniye ısıtın. Tencereyi ateşten alıp, tavadaki göğüs dilimlerini, mantarlı karışımı ve semizotu yapraklarını 6 servis tabağına bölüştürün. Tencerede kalan sirkeli salçayı kaşıkla üstlerine gezdirip, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:29207 • adı:Yabani Mantarlı Keklik Salatası (İtalya) • gönderen:eftal • indirme tarihi:24.04.2024 - 01:50