



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKA PAKETİNDE AYVALI KUZU PİRZOLASI (FRANSA)

8 kuzu pirzolası (her biri yaklaşık 90 g, bütün yağları alınmış)
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
200 g kestane (kabukları soyulmuş) ,
30 cl (1 1/5 su bardağı) tuzsuz esmer et suyu (ya da tavuk suyu)
1 tarçın çubuğu
1/4 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
300 g ayva
1 çorba kaşığı tozşeker
1 tatlı kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
2 çorba kaşığı ayva marmeladı
1 çorba kaşığı süzme bal
1 tatlı kaşığı tarçın
30 g (2 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı
1 1/2 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
16 parça hazır yufka (her biri 30X17,5 cm boyutlarında)

Pirzoların üstüne karabiberin yarısını serpip, birtabağa yerleştirin.

Bir tencereye kestaneler, et (ya da tavuk) suyu ve tarçın çubuğunun yarısını koyup, tencerenin kapağını kapatarak orta ateşe oturtun ve kestaneleri iyice yumuşayınca (ama dağılmamalıdır) kadar (20 - 30 dakika) haşlayın (suyunu çekerse, arada biraz su ekleyin). Sonra delikli kaşıkla birtabağa çıkarıp, tarçın çubuğu parçasını da delikli kaşıkla çıkararak atın ve ateşi açıp, haşlama suyunu harlı ateşte 4 çorba kaşığı kalıncaya kadar çektilererek, tencereyi ateşten alın.

Haşlanmış kestaneleri bir tahta kaşığın tersiyle bastırarak, tel süzgeçten bir kâseye geçirip, tenceredeki pişme suyundan ekleyin ve ikalin püre kıvamı alıncaya kadar karıştırın. Tuzun 1/4 tatlı kaşığını serpip, yeniden karıştırdıktan sonra, püreyi oda sıcaklığında soğumaya bırakın.

Ayvaların kabuklarını soyup (kabuklarını atmayın), her birini 4'e bölerek, ortalarındaki çekirdekli bölümü ayıklayın. Sonra her parçayı uzunlamasına, 5 mm kalınlığında parçalara kesip, parçaları emaye birtencereye koyun. Ayva kabukları, tozşeker, limon suyu ve kalan tarçın çubuğu parçasını ekleyip, üstlerini örtecek kadar su koyduktan sonra, tencereyi kısık ateşe oturtarak, ayva parçalarını yumuşayınca kadar (20 - 30 dakika) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, ayva parçalarını delikli kaşıkla bir tabağa çıkarın.

Ayva marmeladını küçük bir tencerede ısıtıp, tencereyi ateşten alarak, marmeladı tabaktaki ayva parçalarının üstüne boşaltın.

Fırınınızın ızgarasını yakıp, tel ızgarayı zeytinyağının birazıyla hafifçe yağlayın. Izgaraya pirzoları yan yana dizip, üstlerine fırçayla süzme balın yarısını sürerek, ızgarayı fırına yerleştirin ve pirzoları 1 dakika ızgara edin. Sonra, pirzoları altüst edip, kalan balı üstlerine sürerek, 1 dakika daha ızgara edin. Tel ızgarayı fırından alıp, bir fırın tepsisi üstüne yerleştirerek, bir kenarda 10 dakika bekletin.

Bu arada, fırınınızı 190 °C'a ısıtıp, bir fırın tepsisini, kalan zeytinyağının birazıyla yağlayın. Kalan tuzu ve karabiberi pirzoların her iki yüzlerine serpin.

Her pirzolanın üstüne kâsedeki kestane püresinden düzgün birtabaka halinde sürün. Püre tabakalarının üstüne reçelli ayva parçalarını bölüştürüp, üstlerine tarçını serpin.

Kalan zeytinyağını (yaklaşık 1 çorba kaşığı) ve tereyağını küçük bir tencereye koyup, tencereyi kısık ateşe oturtarak, tereyağını eritin. Eriyince tencereyi ateşten alıp, bir kenara bırakın.

Dikdörtgen yufka parçalarından birini mutfaktezgâhi üstüne serip, üstüne mutfak fırçasıyla erimiş tereyağından sürün. Üstüne ikinci bir yufka parçası serip, size bakan kenarının sol köşesine pirzolalardan birini, kemiğinin 2,5 cm'i dışta kalacak biçimde yerleştirin. Yufkanın sağ köşesini üstüne katlayıp, kemiğin ucundan tutarak, yufkayı pirzolanın çevresinde paketleyin. Uçlarını kemiğin çevresinde bastırarak, birbirine yapıştırıp, işlemleri kalan 7 pirzola ile yineleyin.

Paketlenmiş pirzoları, yağladığınız fırın tepsisine yerleştirip, üstlerine fırçayla kalan erimiş tereyağını sürerek, tepsiyi fırına verin ve pirzoları, sarılı oldukları yufka. paketleri altın sarısı bir renk alıncaya kadar (12-15 dakika) pişirin.

Tepsiyi fırından alıp, pirzola paketlerini bir servis tabağına dizerek, oda sıcaklığında 5 dakika belettikten sonra, servis yapın.

SERVİS ÖNERİSİ: Yanında tereyağında sote edilmiş taze fasulyelerle.