ÇULLUKLU PATE (FRANSA)

Krallar için

HAMURU:
300 gram un
200 gram tereyağı ya da margarin (10 çorba kaşığı)
1 bütün yumurta
2 yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı pudra şekeri
10 gram tuz
Bir tutam köri
ÇULLUK SOTESİ:
5 çulluk
20 gram zeytinyağı
1/2 bardak tavuk suyu
BAĞIRSAKLARIN SOTESİ:
5 çulluğun bağırsak, kalb ve ciğeri
40 gram tereyağı, ya da margarin (2 çorba kaşığı)
SALÇASI:
10 gram tereyağı, ya da margarin (1/2 çorba kaşığı)
12 gram un
125 gram çiğ krema
AYRİCA EKLENMESİ GEREKLİ:
2 yumurta sarısı
1 çorba kaşığı dömiglas
Bir tutam köri
KALIBA DÖŞENMESİ İÇİN:
100 gram füme dil
5 çulluğun göğsü (10 adet)
PİŞTİKTEN SONRA:

1 1/2 ya da 2 bardak çöle (donmamış)
ÜST VE ETRAFINA:
1 yumurta
2 bardak jöle

1 Hamur tahtasına elenmiş 300 gram un koyarak ortasını havuz gibi açmalı ve bu yere erimemiş halde 200 gram tereyağı ya da margarin, 1 bütün yumurta, 2 yumurta sarısı, 1 tatlı kaşığı pudra şekeri, 10 gram tuz ile, varsa bir tutam köri katarak, yoğurmalı hamur yapmalı, ikiye keserek yassılttıktan sonra yarım saat dinlenmeye bırakmalıdır.
2 Yarım saat sonra, önce hamurun birini alarak merdane ile aşağı yukarı 8 - 9 santim en ve 32 - 35 santim uzunluğunda ve 7 - 8 santim yükseklikte olması gereken kalıp büyüklüğünde ve bıçak sırtı inceliğinde olmak üzere açmalı ve bu hamuru, içi hafifçe yağlanmış olan kalıba bastırarak ve kalıbın üstünden bir parmak taşarcasına, fakat tam kalıp şeklinde yerleştirmeli, ve bir tarafa bırakmalıdır. (Kalıbın altına döşenecek olan hamuru da iki, ya da üçe keserek ayrı ayrı açarak kalıbın alt ve yanlarına da döşenebilir. Ancak hamur kalıbın tam şeklini almış olsun).
3 Sonra, küçük bir kaba 10 gram tereyağı, ya da margarin, 12 gram un koyarak karıştırmalı, ancak iki dakika kavurmalı sonra buna 125 gram çiğ krema ile 1 kahve kaşığı da tuz katarak salça düğün çorbası kıvamına gelinceye kadar karıştırarak pişirmeli ve ateşten alarak soğumaya bırakmalıdır.
4 Sonra, bir tencereye, 2 çorba kaşığı zeytinyağı, tüyleri yolunmuş, ciğeri, taşlık, yürek ve bağırsakları atılmamak şartiyle içleri çıkarılmış, tütsülenmiş ve yıkanmış 5 çulluk koyarak, çulluklar iyice pembe bir renk alıncaya kadar arada bir çevirerek kızartmalı, sonra da bunlara yarım bardak tavuk suyu ile 1 tatlı kaşığı da tuz katarak tencerenin kapağını kapatmalı ve çulluklar iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar 40 - 50 dakika arasında pişirmeli ve ateşten alarak, bunların 10 adet göğüslerini parçalamadan, hattâ zedelemeden çıkarmalı sonradan kullanmak üzere bir tarafa bırakmalı, çullukların diğer kısımlarını da küçük parçalar halinde kemiklerden sıyırarak bunları da bir tarafa bırakmalıdır.
5 Diğer taraftan da başka bir tencereye; 40 gram tereyağı, ya da margarin ile çullukların diğer, katı yürek ve bağırsaklarını koyarak, bunlar pembemsi bir renk alıncaya kadar arada bir karıştırarak, aşağı yukarı 10 dakika sote edercesine pişirmeli ve bir büyük havana koymalı, üstlerine de çullukların göğüsten başka kemiklerinden sıyırmış olduğumuz etlerini katarak, aşağı yukarı 5 dakika dövmeli, sonra dövülmekte olan bu bağırsak ve etlere

azar azar da, hazırlamış olduğumuz salçayı koyarak ve bir taraftan da dövmekte devam ederek, bunları hemen hemen bir püre haline getirmeli ve havandan tekrar tencereye almalıdır. (Bu püreyi bir kez de ince elekten geçirmeye değer.)
6 Sonra tenceredeki bu püreye; 2 adet yumurta sarısı, 1 çorba kaşığı dömiglâs ile, 1 tutam da köri katarak, iyice bir karıştırdıktan sonra bu pürenin yarısını kalıptaki hamurun üstlerine döşemeli, bunun üstüne de kalıbın enine doğru 10 adet göğüs etlerini uzunluklarına birer parmak ara ile sıraladıktan sonra bunların aralarına, parmak şeklinde uzunca parçalara kesilmiş 100 gram dil ile düzenli bir şekilde yerleştirmeli, üstlerine de kalan püre etleri döşeyerek göğüs ve dilleri kapatmalı, kalıptan taşan hamurların üslerine fırça ile yumurta sürdükten sonra bunun üstüne de, yine bıçak sırtı inceliğinde açılmış hamurun diğer tekini yine etraftan bir hayli taşarcasına kapatmalı ve sonra da kalıptan taşarcasına birbirlerinin üstlerine yapışmış hamurların üstlerine bıçak ucu ile bastırırcasına sıyırarak kabın etrafındaki fazla hamurları kesmeli, kaptaki hamurlara kalıp biçiminde bir şekil verdirmeli, sonra da hamurun üstüne fırça ile yumurta sürmeli ve kalıbı bir tarafa bırakmalıdır.
7 Sonra, etrafta kalan hamurları tekrar bıçak sırtı inceliğinde açarak bunlardan kabın eninde küçük yapraklar kesmeli ve bunları kalıptaki üstü yumurtalanmış hamurun üzerine yarıya kadar birbirlerinin üzerine oturtulmuş olarak yerleştirmeli, sonra da kalıbın tam ortasından nemse kalıbı ile iki yüksük çapında birer delik deldikten sonra, delinen yuvarlak hamuru çıkarmalı ve delik yere de kalan hamurları yuvarlamalı, sonra da ince ince keserek bir gül yapmalı ve deliğin üstüne oturtmalı gül ve yaprakların üstlerine de fırça ile yumurta sürdükten sonra kalıbı fırına sürerek ortadan daha az kuvvetteki ateşte bir buçuk - iki saat arasmda pişirmelidir. (Hamurun alt ve üstünün yanmamasına önemle dikkat etmelidir. Özellikle üstü fazla kızaracak olursa üzerine bir kâğıt örtmelidir).
8 Pişince; fırından alarak ılınmaya bırakmalı ve ılınınca, bunun üstündeki delik kısmından içerisine ufak bir huniyle alıncaya kadar ve azar azar olmak üzere malzemesinden hazırlanmış, fakat dondurulmamış sıvı şeklinde bir, bir buçuk, hattâ iki bardak tavuk jölesi koymalı, sonra da delik olan kısmın üstüne tekrar gülü oturtarak buzdolabında 6 - 7 saat bırakarak içindeki jölenin iyice donmasını sağlamalı, kalıptan çıkararak tabağa almalı, etrafını da kıyılmış 2 bardak jöle ile çevirerek süsledikten sonra, sofrada yarım ya da bir parmak dilimlere kesilmek üzere bu şahane pateyi servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:34893 • adı:ÇULLUKLU PATE (Fransa) • gönderen:kantin • indirme tarihi:09.05.2024 - 04:03