HAİTİ TÜRLÜSÜ

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):
800 gramlık bir piliç,
200 gram mısır unu,
200 gram bülbül yuvası tipinden makarna,
50 gram margarin yağı,
750 gram olgun domates,
2 körpe havuç,
2 sap kereviz,
2 baş soğan,
1 diş sarımsak,
birkaç sap fesleğen,
4 çorba kaşığı zeytinyağı,
yeteri kadar karabiber,
ince sofra tuzu ve kaya tuzu.

Yapımı: Pilicin tüylerini yolup içini çıkardıktan ve ince tüylerini gidermek için tütsüledikten sonra bol akarsuda iyice yıkamalı.
Derince bir tencereye temizlenmiş bir sap kerevizle üstü kazındıktan sonra dilimlenmiş havucu koymalı. Kabuğu soyulmuş soğanı da tüm olarak attıktan sonra tuzlu su koyup kabı orta ısılı bir ateşe oturtmalı. Tenceredeki su ılıyınca pilici içine atmalı ve iyice pişinceye kadar pilici kapalı tencerede haşlamalı. Piliç haşlanınca tencereden süzerek çıkarmalı, kemiklerini ayıklayıp etini ince dilimlere doğramalı. 3/4 litre su (tavuk suyu olursa daha iyi olur), kaya tuzu ve mısır unuyla oldukça katı bir kaçamak hazırlamalı. Kaçamak pişince bunu hamur yoğur. ma mermerinin üstüne boşaltıp yaymalı ve böylece soğumaya bırakmalı. Kaçamak iyice soğuyunca bunu birer santim genişliğinde ince dilimlere doğramalı. Kalan havucun üstünü kazıdıktan sonra soğanla birlikte rendelemeli. Buna kıyarcasına ince doğranmış bir sap kerevizle fesleğeni katmalı ve hepsini toprak bir tencereye yani güvece boşaltmalı. Üzerlerine margarin yağının yarısıyle dört kaşık zeytinyağını dökmeli. ince doğranmış sarımsağı da kattıktan sonra güveci kuvvetli bir ateşe oturtmalı. Tahta bir kaşıkla karıştırarak sebzeleri kavurmalı. Bunlar tamamlyle diriliklerini kaybedince kabukları soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve küçük parçalara doğranmış domatesi katmalı. Ateşin ısısını iyice azalttıktan sonra tuzlayıp biberlemeli ve vakit vakit karıştırarak bu salçayı koyulaşıncaya kadar pişirmeli.
Bülbül yuvalarını kaynar tuzlu suya atınca birkaç defa karıştırıp dağılmalarını yani uzun makarna haline gelmelerini temin etmeli. Sonra normal bir makarna pişirir gibi haşlamalı. Bülbül yuvaları haşlanınca suyunu süzüp kalan margarin yağıyle harmanlamalı. Derin bir pyrex kayık tabağın dibine domates salçasından bir parça koymalı. Bunun üstüne bir tabaka dilimlenmiş kaçamak yaymalı. Onun üstüne de sırayla birer tabaka parçalanmış piliç, bülbül yuvası tipinden makarna yaymalı. Makarnadan sonra tekrar domates salçasından başlayarak eldeki malzemeden birer kat yerleştirmeli. Böylece en üste domates salçasını yaymalı.
Pyrex kabın kapağını örtmeli ve bunu 180 dereceye göre kızdırılmış bir fırına koyup orada 16 - 20 dakika tutmalı. Bu süre sonunda pyrex kabı fırından çıkarmalı, kapağını açmalı ve sofraya götürüp servis yapmalı.

© lezzetler.com tarif no:11997 • adı:HAİTİ TÜRLÜSÜ • gönderen:vardar • indirme tarihi:15.04.2025 - 00:21