KAZ AKITMASI

Hamur için :
1,5 Su bardağı süt
2 adet Yumurta sarısı
Aldığı kadar un
1 tutam Tuz
80 gr yağ
Haşlanmış kaz eti :
1 adet Haşlanmış kaz eti
1 Baş soğan
1 Tatlı kaşığı salça
Kaz etinden hazırlanan et suyu

Yaş mayayı, yarım çay bardağı ılık şekerli su içinde çözdürün
Süt, yumurta sarısı, yaş maya, tuz ve aldığı kadar un ilavesiyle çarpa çarpa karıştırarak boza kıvamında bir hamur elde edin.
Hamuru soğuk olmayan bir yerde mayalanması için beklemeye alın ve ara ara kontrol ederek kabaran hamuru çırparak yatıştırın.
Yapışmaz bir tavanın dibine sana yağ ilave ederek, mayalı cıvık hamurdan bir kepçe alıp tavaya dökün.
Tavaya döktüğünüz cıvık hamuru tavanın her yerine yaydırıp inceltin.
Üzeri göz göz olan akıtma hamurunun, diğer yüzünü de tahta bir spatula ile zedelemeden çevirip aynı şekilde göz göz oluncaya kadar pişirin.
Akıtma hamurlarını üst kısımlarını sana yağ veya margarinle yağlayarak bir siniye üst üste alın.
Bir başka tencerede kaz etini biraz sana yağ ilavesiyle etler yumuşayıncaya kadar kaynatın.
Tercerede oluşan köpükleri sık sık delikli kepçeyle uzaklaştırın.
Et suyunu ince tel süzgeçten süzdürüp bir başka tencereye alın. İçerisine bir parça karabiber ve tuz ilave ederek birkaç taşım kaynatıp, et suyunuzu hazırlayın.
Kaz etlerini elinizle didikleyip, çok iri olmayan lifli parçalar haline getirin. Kenarda sıcağını atması için bekletin.
Bir tavaya yağ koyup bir baş soğanı çentip pembeleşinceye kadar kavurun.
Didiklediğiniz kaz etlerini de tavaya alıp soğanlarla beraber birkaç defa çevirin.
Salçasını, arzuya göre seçeceğiniz baharatlarını ve tuzunu ilave edip, et suyundan bir bardak ilave edin.
Tavadaki etler suyunu çekene kadar yumuşatıp altını söndürün.
Akıtmalardan biraz daha büyük bir sini alın. Akıtmalarınızın kalınlığına göre, iki-üç akıtmayı üst üste siniye alın.
Üzerlerine kaz etinden iç malzemesini iyice yaydırıp ilave edin.
Üzerine yeniden iki-üç kat akıtma koyun.
Bu işlemi akıtmalar siniden taşmayacak kadar devam ettirin.
Akıtmaları keskin bir bıçak yardımıyla dört üçgen parça oluşturacak şekilde orta yerlerinden kesin.
Üzerine kaynamış kaz suyundan elde edilen et suyunu aralarına özleşecek gibi gezdirip, siniyi ateş üzerine alın.
Birkaç taşım fokurdayacak kadar ateş üzerinde siniyi çevirtip, ılındırdıktan sonra sofraya alın.



© lezzetler.com tarif no:132201 • adı:Kaz Akıtması • gönderen:dört • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:09