



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAZ CİĞERİ TERİN

<https://www.acunn.com>

1 adet ördek göğsü
Jelatin 3 yaprak
Fuagra
2 adet soğan
100 gram dana iliği
Taze kekik
Sarımsak
Tereyağı
Sifon ekmek
Kuru İncir
Tarçın
Yenibahar
Kimyon
İncir püresi için:
220 gram mascarpone
180 gram yumurta akı
30 gram un
2 gram tuz

1 adet ördek göğsü, taze kekik, sarımsak ve biberiyeyi 25 dk haşlayın.

Dana iliklerinizi yağlı kağıt üzerinde 180derece ısıtılmış fırına atın.

İncirlerinizi kaynar suyun içine atın ve 10dk haşlayın.

Bütün ürünlerimiz pişerken sifon ekmeğimizin mascarpone, yumurta akı, un ve tuzunu mayonez tenceresinde çırpın sifon haznesine doldurun.

Pişen ördeğinizi sudan çıkartın, pişirme suyunu tülbent yardımıyla süzün.

Elde ettiğiniz suyu 5yaprak jelatin ile kalıba döküp buzdolabına atın

Kaz ciğerlerini slice biçimde kesip tavada önlü arkalı pişirin.

Kaz ciğeri, pişen dana iliklerini tabada terlettiğiniz soğanları blenderdan çekin. Elde ettiğiniz malzemeyi süzgeçten süzüp 3yaprak jelatin ile kıvamını verip tuz ile lezzetlendirin kalıba döküp buz dolabına alın.

Haşladığınız kuru incirleri tarçın, kimyon ve beyaz biber ile iri parçalar kalmayacak şekilde blenderden çekin.

Sifona aldığımız ekmek hamurumuzun üzerine 2 tüp hava enjekte edip kalıbın 3/4'üne kadar sıkın fırında kabuk tutup kararana kadar pişirin. Çıkan ekmekleri ilk sıcaklığını attıktan sonra yatay biçimde kesip ördek yağı ile tavada kızartın.

Elde ettiğiniz bütün malzemeleri tabakta kombinasyonlayın. Erik çiçeği ve kadife çiçeği ile süsleyin.



© lezzetler.com tarif no:161991 • adı:Kaz Ciğeri Terin • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:12.05.2024 - 05:16