KUŞBAŞI ETLİ SEBZELİ KEK

200 g Dana Bonfile (Kuşbaşı Doğranmamış)
1 yemek kaşığı Tereyağı
3 adet Yumurta
Küçük bir parça Kök Zencefil
1 demet Brokolinin Çiçekleri
2 adet Orta Boy Kereviz
4 adet Orta Boy Havuç
Sosu için:
Zeytinyağı
Süslemek için:
4 yaprak Taze Biberiye

Ayrı ayrı tencerelerde kereviz, brokoli ve havucu haşlayın. Haşlanan sebzeleri soğutun. Havucu mutfak robotunun içine koyun, içine ince doğranmış zencefili ekleyin ve hafif püre oluncaya kadar çekin. Bir kasenin içine 1 adet yumurta kırın ve çırpın.
Çırpılmış yumurtayı mutfak robotundaki havuca ilave edin ve tekrar çekerek püre haline getirin. Harcı bir kaseye alın. Kereviz kökü ve brokoliye de içlerine zencefil eklemeden ayrı ayrı aynı işlemi uygulayın. Bir adet kek kalıbının içine aliminyum folyo yerleştirin.
Üzerine de yağlı kağıt serin. Kalıbın içine ilk olarak brokoli püresini dökün ve bir kaşık yardımıyla kalıpta eşit dağılmasını sağlayın. Havuç püresini de brokoli püresinin üzerine dökün ve yine kaşık yardımıyla düzelterek dağıtın.
Son olarak da kereviz püresini üzerlerine aynı şekilde yayın.Tüm katmanların birbirlerine daha iyi yapışmasını sağlamak için kek kalıbını birkaç kez düz zemine vurun. Böylece olası hava kabarcıklarını önlemiş olacaksınız.
Önceden 180 C ye ısıtılmış fırında üstü kek gibi kabarana kadar pişirin. (yaklaşık 30-40 dk)Bir tavanın içine zeytinyağı dökün ve tavayı ısıtın.Taze biberiye ve fesleğeni kabaca doğrayın.
Kuşbaşı doğranmış bonfilenin üzerine tuz karabiber serpiştirin ve ısınmış olan tavaya atıp karıştırarak etleri pişirin. Pişen keki fırından çıkartın ve ince bir bıçak yardımıyla kekin kenarlarını hafifçe yağlı kağıttan ayırın.
Kek kalıbını ters çevirerek kekin yağlı kağıt ile beraber kalıptan çıkmasını sağlayın. Yağlı kağıdı da kekik üzerinden yavaşça sıyırarak çıkartın. Pişen etlerin altını kapatın ve içine tereyağını ekleyip karıştırın.
Doğramış olduğunuz taze biberiye ve fesleğeni de etlerin üzerine serpiştirin.Keki servis tabağınıza alın. Üzerine kuşbaşı etleri gezdirin. Taze biberiye ve sızma zeytinyağı ile tatlandırarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:122913 • adı:Kuşbaşı Etli Sebzeli Kek • gönderen:Haşim Baba • indirme tarihi:26.04.2024 - 11:42