



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAJESTİK

<https://www.acunn.com>

Ekmek için:
Water Roux için:
25 gr un
30 gr su
62 gr süt
Hamur için:
120 gr süt
3 gr kuru maya
340 gr un
8 gr tuz
30 gr seker
1 tam yumurta
1 yumurta sarısı
50 gr tereyağı
Üzeri için:
1 sarı yumurta
30 gr eritilmiş tereyağı
Coleslaw Tursusu için:
Mayonez için:
Yumurta
Ayçiçek yağı
Limon
Dijon hardal
Coleslaw için:
Lahana
Havuç
Limon tuzu
Sarımsak
Elma sirkesi
Tuz
Havyarlı mayonez için:
Yumurta
Ayçiçek yağı
Siyah havyar
Tanesiz dijon hardal
Limon
Tavuk göğsü
Üzeri için:
Taze truf mantarı
Tuzsuz tereyağı

Mayonez için: Yumurta sarısı, hardal ve limon suyu biraz tuz ile bir kaseye alınır. Ayçiçek yağı çok yavaş şekilde dökülürken çırpma teli ile durmadan karıştırılır. Mayonez elde edildikten sonra havyar eklenir ve yavaşça karıştırılır.

Tavuk göğsü haşlanır tel tel didiklenir.

Ekmek için: Su, süt ve un küçük bir sos tenceresine alınır ve kısık ateşte çırpma teli yardımıyla durmadan çırpılarak bir muhallebi elde edilir. Bu muhallebi bir kaba alınır ve soğuyana kadar buzdolabına kaldırılır.

Bir kaba süt, şeker ve maya konulur ve 10 dakika mayanın aktifleşmesi beklenir.

Kuru malzemeler başka bir kapta tartılır, muhallebi, yumurta ve süt, şeker, maya karışımı eklenir. Pürüzsüz olana kadar yoğrulur.

Oda ısısında bulunan tereyağı eklenir ve iyice yedirene kadar yoğrulmaya devam edilir.

Elde edilen hamur 20 dakika dinlendirildikten sonra 70gr'lık bezelere bölünür ve iki katına çıkana kadar (yaklaşık 30 dk) beklenir.

Üzerine yumurta ve süt karıştırılarak fırça yardımı ile sürülür ve 160° fırında 25 dk pişirilir.

Coleslaw için:

Lahana ince ince doğranır, limon tuzu ve tuz ile karıştırılıp suyunu salması beklenir.

Havuç rendenin ince kısmından geçirilir, lahanaya eklenir. -Limon suyu ve elma sirkesi eklenir.

Bütün malzeme tabakta birleştirilir.

