PİLİÇ SUFLE (MİKRODALGA)

4 piliç inciği (derileri alınmış)
500 g patates
bir tutam hintcevizi rendesi
1/4 tatlı kaşığı tuz
1/2 tatlı kaşığı karabiber (taze çekilmiş)
1/2 tatlı kaşığı kekik
1 soğan (ince doğranmış)
1 kereviz sapı (ince doğranmış)
2 çorba kaşığı salça
75 g iç bezelye
5 g (1 tatlı kaşığı) tuzsuz tereyağı
6 yumurtanın akı

Sütü küçük bir tencerede yarı yarıya çekinceye kadar kaynatın. Kabı ateşten alıp, bir kenara bırakın. Patatesleri 3 - 4 yerinden delip, kâğıt mutfak havlusu üstünde mikrodalga fırına yerleştirerek, % 100 ısıtılmış fırında 10-12 dakika pişirin. Sonra fırından alıp, başka bir kâğıt havluya sararak, bir çatal kolayca batıncaya kadar (5-10 dakika) bekletin. Her patatesi soyup, ortadan 2'ye keserek blendır kabına koyun. Süt, hintcevizi rendesi, 1/2 tatlı kaşığı tuz ve karabiberin yarısını ekleyip, pürüzsüz püre kıvamı alıncaya kadar karıştırın.
Piliç inciklerini kekik ve kalan karabiberin yarısıyla ovup, bir kenara bırakın. 1,5 litrelik (6 su bardağı) bir sufle kabında soğanlar, kereviz sapları, salça, kalan tuz ve kalan karabiberi karıştırıp, kabı mikrodalga fırına yerleştirerek, karışımı % 100 ısıtılmış fırında 2 dakika pişirin. Kabı fırından alıp, karıştırdıktan sonra, piliç inciklerini, kalın bölümleri kabın çeperlerine bakacak biçimde dizin ve kabı yeniden fırına vererek, incikleri % 100 ısıtılmış fırında 4 dakika pişirin. Kabı fırından alıp, incikleri çevirerek, ince bölümleri kabın çeperlerine bakacak biçimde dizin. Sonra kabın çeperlerinin üst bölümüne tereyağını sürün.
Blendır kabındaki patates püresini bir salata kâsesine aktarın. Blendır kabını soğuk su altında yıkayıp, iyice kurulayın. Yumurta aklarını blendır kabına koyup, karıştırarak kar haline getirin. Kar halinde yumurta aklarının 1/4'ünü kâsedeki püreye karıştırıp, sonra geri kalanını ekleyerek, hafifçe karıştırın.
Patates püresi - yumurta akı karışımını sufle kabına boşaltın (kap ağzına kadar dolu olmalıdır). Kabı fırına yerleştirip, sufleyi % 75 ısıtılmış fırında (her 5 dakikada bir, kabı olduğu yerde 1/4 oranında çevirin) üstü altın sarısı bir renk alıncaya ve hafifçe gevrekleşinceye kadar (15 - 20 dakika) pişirin. Kabı fırından alıp, piliç sufleyi kabında servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:30871 • adı:Piliç Sufle (mikrodalga) • gönderen:candan • indirme tarihi:27.04.2024 - 15:48