



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

POLENTA VE GLASE SEBZELİ KUZU KAVURMA

10 adet kuzu kotlet
10 dilim kuzu kol, haşlama
800-1000 g Ticino-Polenta (sıkma torbasında)
Glase sebze (örneğin Mini-Beete veya Vavette, minik havuç vb.)

Bu tarifte size, Finishing® ile büyük davetlerde bile kuzunun bir varyasyonunu nasıl kolay ve çabuk sunabileceğinizi göstereceğiz. Bu yemeği elbette Finishing®, Banket Tabağı seçeneğiyle de üretebilirsiniz. Bunun için, RATIONAL'ın Finishing® sistemine ihtiyacınız vardır. Bütün bileşenlerini davetten 1-2 gün önce hazırlayabilirsiniz. Yemeğin hazırlanması ve bileşenleri hakkında birkaç ipucu:

Haşlanmış kuzu kolları arzu ettiğiniz şekilde hazırlayın. En kolay Gece Pişirme modunu kullanmaktır. Elde ettiğiniz et suyundan et suyu sosu hazırlayabilirsiniz.

Kuzu kotletleri porsiyonlara ayırın. Kotletleri a la minute pişirip Finishing® tabağına ekleyebileceğiniz gibi bunları önceden hazırlayıp aynı şekilde Finishing® işlemiyle de ısıtabilirsiniz (önceden hazırlarken kotletleri lütfen az pişirin).

Glase sebzeleri al dente hazırlayın (Garnitür, Buharda Pişirme) ve Ticino-Polenta'yı haşlayın. Polenta düzenleme sırasında tabaklara sıkılabilmesi için sıkma torbasına konulmalı ve lapa kıvamında olmalıdır.

Artık tabakları düzenleyebilirsiniz: önce tabağın ortasına Polenta'yı koyun, sonra kuzu kol haşlamayı, sebzeleri ve önceden pişirilmiş kuzu kotletleri yerleştirin. Düzenlenmiş tabakları, davet başlayıncaya kadar soğuk hava deposunda.

