TAHİN SOSLU ÇİNKABAĞI (ÇİN)

1 çinkabağı (yaklaşık 2 kg) (Ülkemizde bulunmaz)
2 çorba kaşığı tahin
1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
bir tutam kırmızıbiber
1 tatlı kaşığı limon suyu
1 çorba kaşığı ayçiçek yağı
6 cl (1/4 su bardağı) tuzsuz tavuk (ya da sebze) suyu
1 taze soğanın yeşil bölümleri (ince doğranmış)

Büyük bir tencereye yarısına kadar su doldurup, içine çinkabağını yerleştirin. Sonra tencereyi harlı ateşe oturtup, çinkabağını, bir çatalın uçları kolayca işleyinceye kadar (yaklaşık 30 dakika) pişirin.
Bu arada tahin, sarımsak, karabiber, kırmızıbiber, limon suyu ve ayçiçek yağını küçük bir kâsede karıştırıp, bir kenara bırakın. Pişirme süresinin bitiminde tencereyi ateşten alıp, çinkabağını mutfak tezgâhı üstüne çıkararak, bir bıçakla uzunlamasına 2'ye kesin. Yarım parçaların ortalarındaki çekirdekleri temizleyerek atın. Yarım parçaların içlerini bir çatalla spagettiyi andırır lifler halinde boşaltıp, lifleri çukur bir servis tabağına yerleştirin. Tavuk (ya da sebze) suyunu küçük bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, tavuk (ya da sebze) suyunu bir taşım kaynatın. Kaynayınca kâsedeki tahinli sosu ekleyip, karıştırarak, tencereyi ateşten alın ve karışımı servis tabağındaki liflerin üstüne boşaltın. Bir çatalla karıştırıp, taze soğan parçalarını serpiştirerek, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:32471 • adı:Tahin Soslu Çinkabağı (Çin) • gönderen:mükerrem • indirme tarihi:28.04.2024 - 00:42