TAVUKLU AVOKADOLU ERİŞTE (İTALYA)

Körili temel hamur
25 cl. (1 su bardağı) yoğurt
1/2 tatlı kaşığı köri
2 1/2 tatlı kaşığı tuz
1 diş sarımsak (dövülmüş)
5 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
500 g tavuk göğüs eti (derisi ve kemikleri alınmış)
1/2 avokado (kabuğu soyulup, iri zar biçiminde doğranmış)
350 g havuç (kazınıp, 1 cm boyunda dilimlenmiş)
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
2 çorba kaşığı ayçiçek yağı
2 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)

Pek derin olmayan bir kâseye yoğurdun yarısını koyup, körinin 1/2 tatlı kaşığı, tuzun 1/4 tatlı kaşığı, sarımsaklar ve limon suyunun 3 çorba kaşığını ekleyerek karıştırın. Tavuk göğüs etlerini tek tabaka halinde üstüne yerleştirip, üstlerine kaşıkla alttaki yoğurtlu karışımdan döşeyin ve kâseyi buzdolabına kaldırarak, en az 2 saat soğutun (her yarım saatte bir, tavuk göğüs etlerini altüst edin).
Avokado parçalarını küçük bir kâseye koyup, üstlerine kalan limon suyunu boşaltarak, hafifçe karıştırdıktan sonra, kâseyi bir kenara bırakın.
Hamuru erişte makinesinde önce yaprak hamur, sonra erişte haline getirip, erişteleri unlanmış bir tepside bir kenara bırakın (erişte makineniz yoksa, hamuru merdaneyle 1,5 mm kalınlığında açıp, 1,5 cm eninde şeritler halinde kesin).
Havuçları ve tuzun 1/2 tatlı kaşığını bir tencereye koyup, üstlerini örtecek kadar su ekledikten sonra, tencerenin kapağını kapatın ve harlı ateşe oturtarak, suyu bir taşım kaynatın. Kaynamaya başladıktan sonra, ateşi iyice kısıp, havuçları kısık ateşte yumuşayıncaya kadar (15 - 20 dakika) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, havuçları bir süzgeçte süzerek, pişme suyunun 4 çorba kaşığını ayırın (gerisini atın).
Havuçları ve ayırdığınız pişme suyunu blendır kabına koyup, püre kıvamı alıncaya kadar karıştırın. Kalan yoğurt ve kalan köriyi katıp, karıştırdıktan sonra, püreyi küçük bir tencereye aktarın. Tencereyi kısıkateşe oturtup, püreyi ısınmaya bırakın (kaynamamalıdır: yoksa yoğurt kesilir).
Bu arada buzdolabındaki kâseyi alıp, tavuk göğüs etlerini çıkararak, kâğıt mutfak havlusuyla kurulayın (kâsede kalan karışımı atın) ve üstlerine karabiberi serpin. Ççekyağını kalın dipti bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca tavuk göğüs etlerini koyup, her iki yanlarını 4 - 5 dakika pişirin. Tencereyi ateşten alıp, göğüs etlerini iri parçalara keserek, sıcak kalmalarını sağlayın.
Bir tencereye 3 litre (13 su bardağı) su koyup, tencereyi harlı ateşe oturtarak, suyu bir taşım kaynatın. Kaynayınca kalan 1 1/2 tatlı kaşığı tuzu serptikten sonra, erişteleri koyarak, yumuşayıncaya (ama diriliklerini bütünüyle yitirmemelidirler) kadar haşlayın (1 dakika geçince birini alıp, pişip pişmediğini kontrol edin). Tencereyi ateşten alıp, erişteleri bir süzgeçte süzün.
Öbür tencereyi de ateşten alıp, içindeki havuç püresinin yarısını bir servis kabına döşeyin. Üstüne erişteleri yerleştirip, üstlerine kalan havuç püresini daire biçiminde gezdirin. Havuç dairesinin ortasındaki boşluğa tavuk etlerini yerleştirip, üstlerine avokado parçalarını ve maydanozları serpiştirerek, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:32678 • adı:Tavuklu Avokadolu Erişte (İtalya) • gönderen:meddah • indirme tarihi:02.05.2024 - 03:57