ÜÇ SEBZELİ TERİN (FRANSA)

600 g havuç (kazınıp, 0,5 cm kalınlığında dilimlenmiş)
2 orta boy soğan (yaklaşık 375 g, doğranmış)
1 kg karnabahar (çiçeklerine ayrılmış)
40 g (3 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı
3 yumurta
4 yumurtanın akı
1/4 tatlı kaşığı tuz
bir tutam hintcevizi rendesi
1/4 tatlı kaşığı karabiber (taze çekilmiş)
3 çorba kaşığı Parmesan (ya da kaşar) peyniri rendesi
3 çorba kaşığı taze soğan (doğranmış)
1 kg ıspanak (yıkanıp, ayıklanmış)
2 diş sarımsak (kıyılmış)

Dikdörtgen biçiminde bir kek kalıbının dibini ve çeperlerini tereyağının 15 g'ıyla (1 çorba kaşığı) yağlayın. Dibine yağlı kâğıt döşeyip, yağlı kâğıdın da üstüne tereyağından biraz sürerek, kalıbı buzdolabına kaldırın.
Bir tencereye 2,5 cm yükseklikte su koyup, içine delikli buğulama kabı yerleştirerek, tencereyi harlı ateşe oturtun ve suyu bir taşım kaynatın. Kaynayınca buğulama kabına havuç dilimlerini koyup, üstlerine doğranmış soğanların 1 /3'ünü döşedikten sonra, tencerenin kapağını kapatarak, sebzeleri yumuşayıncaya kadar (16 - 18 dakika) buharda pişirin. Tencereyi ateşten alıp, sebzeleri kâğıt mutfak havlusu üstüne aktararak, kuruttuktan sonra, bir salata kâsesine koyun ve bir kenara bırakın.
Tencereye biraz su ekleyip (toplam su yüksekliği 2,5 cm olmalıdır), yeniden harlı ateşe oturtarak, suyu bir taşım kaynatın. Kaynayınca buğulama kabına karnabahar çiçeklerini koyup, üstlerini kalan soğanların yarısıyla örttükten sonra, karnabaharların sap bölümleri yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 20 dakika) buharda pişirin. Tencereyi ateşten alıp, sebzeleri kâğıt mutfak havlusu üstünde kuruttuktan sonra, bir başka salata kâsesine aktararak, bir kenara bırakın.
Blendır kabına 1 yumurta ve 2 yumurta akı koyup, 30 saniye karıştırın. Salata kâsesindeki havuç - soğan karışımı, tuzun 1 /4 tatlı kaşığı, hintcevizi rendesi ve karabiberin 1 /3'ünü ekleyip, 30 saniye karıştırın. Kabın çeperlerine yapışanları bir kaşıkla içeri sıyırıp, 15 saniye daha karıştırın. Buzdolabındaki kalıbı çıkarıp, blendır kabındaki havuç püresini, kalıbın dibine döşeyerek, yüzeyini plastik spatulayla düzeltin (kalıbın çeperlerinde havuç püresi kalmamasına dikkat edin) ve kalıbı bir kenara bırakın.
Blendır kabına 1 yumurta ve 1 yumurta akı koyup, 30 saniye karıştırın. Öbür salata kâsesindeki karnabahar -soğan karışımı, Parmesan (ya da kaşar) peyniri rendesi, taze soğanlar, kalan tuzun yarısı ve kalan karabiberin yarısını ekleyip, 30 saniye karıştırın. Kabın çeperlerine yapışanları bir kaşıkla içeri sıyırıp, 30 saniye daha karıştırın.
Blendır kabındaki karnabahar püresini, kalıptaki havuç püresi tabakasının üstüne döşeyip, yüzeyini plastik spatulayla düzelterek, kalıbı bir kenara bırakın. Fırınınızı 180 °C'a(4'e) ısıtın.
Kenarları yüksek bir fırın tepsisine kalıbı oturtup, tepsiyi kalıbın yüksekliğinin 3/4'üne gelinceye kadar sıcak su doldurun. Kalıbı tepsiden alıp, bir kenara bırakarak, tepsiyi içindeki suyla fırına verin.
Temiz bir tencereye ıspanakları koyup, üstlerine 1 çorba kaşığı soğuk su gezdirin. Sonra tencereyi harlı ateşe oturtup, kapağını kapatarak, ıspanakları kendi buharında 3 dakika pişirin. Tencereyi ateşten alıp, ıspanakları bir süzgeçte süzerek, soğuk su altında çalkalayın ve yeniden iyice süzdürün. Süzüldükten sonra da avuç avuç alıp, avucunuzda sıkarak, kalabilecek bütün sularını akıtın ve bir servis tabağına koyun.
Kalan tereyağını kalın dipli bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, tereyağını eritin. Eriyince kalan doğranmış soğanları ve sarımsakları koyup, ara sıra karıştırarak, 3 dakika pişirin. Ispanakları ekleyip, kalan tuz ve kalan karabiberi serperek karıştırdıktan sonra, tencereyi ateşten alıp, bir kenara bırakın.
Kalan 1 yumurta ve 1 yumurta akını blendır kabına koyup, 30 saniye karıştırın. Tenceredeki ıspanaklı karışımı ekleyip, 30 saniye karıştırın. Kabın çeperine yapışanları bir kaşıkla içeri sıyırıp, 30 saniye daha karıştırın.
Blendır kabındaki ıspanak püresini, bir çorba kaşığıyla, kalıptaki karnabahar püresi tabakasının üstüne döşeyerek, yüzeyini plastik spatulayla düzleştirin (köşelerde boşluk kalmamasına dikkat edin) ve üstüne bir yağlı kâğıt kapatın (terinin kurumaması için). Tepsiyi fırından alıp, terini tepsideki suya oturtarak, tepsiyi yeniden fırına verin ve üç sebzeli terini 1 saat 10 dakika pişirin.
Tepsiyi fırından alıp, kalıbı bir kenara çıkararak, ılınmasını (yaklaşık 20 dakika) bekleyin. Sonra bir bıçağın yüzünü kalıbın iç çeperlerinde dolaştırıp, üstteki yağlı kâğıt tabakasını atın. Kalıbın üstüne bir servis tabağı kapatıp, kalıpla birlikte altüst ederek, kalıbı dikkatlice çekip çıkarın. Tabağa çıkan üç sebzeli terinin üstündeki yağlı kâğıt tabakasını atıp, biraz daha ılınması için bir kenarda 5 dakika beklettikten sonra, dikkatlice dilimleyerek, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:32517 • adı:Üç Sebzeli Terin (Fransa) • gönderen:canan karadoğan • indirme tarihi:12.05.2024 - 01:24