ZEYTİNLİ FANTAZİYE

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):
400 gram ton balığı (konserve edilmiş),
30 siyah zeytin,
50 yeşil zeytin (salamura),
100 gram kahvaltılık margarin yağı,
zeytinyağına yatırılmış 4 ançüez filetosu,
1 çorba kaşığı kapari,
1 tatlı kaşığı hardal,
1 demet maydanoz,
1 yumurta,
yeteri kadar zeytinyağı,
tuz ve karabiber.

Yapımı: Hoş bir ordövr olan bu zeytinli fantaziyeyi hazırlamaya başlamadan önce 3/4 litrelik bir kâse veya yarım küre biçiminde bir kalıbı bir kenara koymalısınız.
Kalıp temin edildikten sonra servisten bir gün önce salamurada bulunan elli kadar yeşil zeytinin çekirdeklerini özel aletiyle çıkarın. Margarin yağının yarısını porselen bir kâseye koyup tahta bir kaşıkla iyice döverek yumuşatın. Tahta kaşıkla işleyerek yumuşak bir krema durumuna getirilen yağı sıkma şırınganız yoksa kâğıttan yapacağınız bir huniye koyun. Kremanın başka yerlerden dökülmesini önlemek için huninin ağzını iyice kapattıktan sonra sivri ucunu makasla kesin ve bu uçtan sıkacağınız yumuşatılmış yağı içleri boşalmış yeşil zeytinlere doldurun.
Bütün yeşil zeytinlerin içini yağla doldurduktan sonra bunları bir kaba koyup buzdolabına kaldırın ve bir gün böyle bırakın. Zeytinli fantaziyeyi servis yapacağınız günün sabahı zeytinleri buzdolabından çıkarın ve çok keskin ve ince bir bıçakla bunları ortadan ikiye bölün. Siyah zeytinlerin de çekirdeklerini çıkarıp bunları da ortadan ikiye bölün. Bu işler bittikten sonra kalıbı elinize alın ve dibinin tam ortasına bir siyah zeytini kesik tarafı kalıba değecek biçimde yerleştirin. Bunun çevresini de aynı biçimde yerleştireceğiniz yeşil zeytinlerle kaplayın. Böylece kalıbın kenarını yarısına kadar iki sıra yeşil zeytin, bir sıra siyah zeytinle örtün. Margarin yağının öbür yarısını bir porselen kâseye koyun ve tahta kaşıkla işleyerek bunu da iyice yumuşatın. Sonra bu kremadan parmağınızla alarak zeytinlerin üstünü ve yanlarını bu yumuşak yağla sıvayın.
Konserve edilmiş ton balığıyle ançüez ve kaparileri çok ince bıçaklı kıyma makinesinde iki defa kıyın. Tahta bir kaşıkla bunları iyice karıştırırken ayıklandıktan sonra yıkanmış ve ince ince doğranmış maydanozu katın. Sonra bu karışımı kıyma makinesinden üç defa daha geçirin. Karışıma yeteri kadar tuz, karabiber ve zeytinyağı kattıktan sonra bunları iyice karıştırıp koyu bir macun kıvamına getirin.
Kalıbın yarısını bu karışımla doldurun. Daha önceden katı olarak pişirip kabuğunu soymuş olacağınız bir yumurtayı kalıbın tam orta yerine yerleştirin.
Kalıbın içini sıra sıra yeşil ve siyah zeytinlerle kapladıkça bunları yumuşatılmış yağla örtün ve kalıba kıyılmış ton balığı karışımını koymaya devam edin. Elinizdeki harcı tüketinceye veya kalıbı dolduruncaya kadar bu işleme devam edin. Bir spatulayla bastırarak kalıbın içindekileri iyice sıkıştırdıktan sonra artan yarım yeşil zeytinlerle kalıbın üstünü de iyice örtün. Kalıbı buzdolabına kaldırın ve servis vaktine kadar dolapta tutun. Servis vakti gelince kalıbı veya kâsey kaynar suya sokup bir dakika kadar tutun Sonra yuvarlak bir servis tabağına başaşağı ederek zeytinli fantaziyeyi oturtun. Tabağın çevresini de içi yumuşatılmış yağla doldurulmuş yeşil ve siyah zeytinlerle süsledikten sonra tabağı sofraya götürün.

© lezzetler.com tarif no:13435 • adı:Zeytinli Fantaziye • gönderen:rıza • indirme tarihi:24.04.2024 - 13:17