

## **2. Tavukla Yaratıcı Tarifler Yemek Yarışması Finalisti Mine Düzdere**

### **YİNYANG**

#### **MALZEMELER**

##### **Marinasyon:**

1 paket krema

1 yemek kaşığı limon suyu

Tuz

Karabiber

Kimyon

##### **Pancar sos:**

1 su bardağı pancar turşu suyu

1 yemek kaşığı nişasta

2 çay kaşığı tahin

2 çay kaşığı şeker

##### **Erişte pilavı:**

1su bardağı erişte

1 adet közlenmiş kırmızıbiber

1.5 yemek kaşığı sıvıyağ

1 tatlı kaşığı tuz

2.5 su bardağı su

##### **Garnitürler:**

1 adet kabak

2 3 adet kültür mantarı

1 adet bıldırcın yumurtası

Sıvıyağ

Tuz

Karabiber

Kimyon

**Tulle:**

8 yemek kaşığı sıvıyağ

9 yemek kaşığı su

1 yemek kaşığı un

1 çay kaşığı tuz

Yenilebilir mavi yaldız boya

**Diğer malzemeler:**

50 gram kaju

1 paket krema

50 gram kuş üzümü

30 gram susam

10 gr kaşar peyniri

**YAPILIŞI**

- 1.Tavuk göğsü birbirinden ayrılmayacak şekilde ortadan ikiye kesilir ve et döveceğiyle inceltir.
- 2.Marinasyon malzemeleri karıştırılır.
- 3.İnceltilmiş tavuk marine sosuyla harmanlanır, 1 saat buzdolabında bekletilir.
- 4.Marine edildikten sonra alüminyum folyo kâğıdına sarılıp 240°C fırında pişirilir.
- 5.Fırından çıkan tavuk "Şeklinde kesilir.
- 6.Tavaya alınıp krema, kaju ve baharatlarla bir taşım pişirilir.
- 7.Ardından bir tarafına susam diğer tarafına kuş üzümü konur.
- 8.Beyaz kısma kuş üzümünden ufak top şekli, siyah tarafa ise kaşar peynirini yuvarlak kesip belirlenen bölgeye konur.
- 9.Pancar sosu için pancar turşusu suyu, şeker, nişasta karıştırılıp pişirilir. Ocaktan alınıp biraz soğuduktan sonra tahin ilave edilir.
- 10.Erişte pilavı için kırmızı biber jülyen doğranır, sıvıyağ dökülmüş tencerede sotelenir ardında eriştelere atılıp oda sotelenir. Kavrulduktan sonra su ilave edip pişmeye bırakılır.

### 11.Garnitürler;

Kabak uzunlamasına ince kesilir. Sıcak suyun içine atılır, pişince kaynayan sudan soğuk suya konulur. Tuz döküp sarılır.

Mantarların sapları kopartılır. Baharat ve sıvıyağ karıştırılıp mantarın üstüne sürülür. Mantarlar alüminyum folyo kâğıdına serilip sarılır. Bıldırcın yumurtası sarısı beyazından ayrılır. Sarısını tavada altı hafif pişirilir. Kuş üzümü sıcak suyun içine konup yumuşatılır.

12.tuile bütün malzemeler karıştırılır. Isınmış tavanın üstüne dökülür istenilen şekil alınca tavadan alınır.

13.En son olarak hazırlanan tüm malzemeler arzu edildiği şekilde sunum yapılır.

Afiyet olsun.