

Pazılı ve iskorçinalı geyik sırtı

toplam süre **120 dak.** 45 dak. hazırlık süresi **50 dak.** pişme süresi **25 dak.** Bekleme süresi

MALZEMELER

10 porsiyon

Geyik eti için:

- 1,2 kg** geyik sırtı (pişirmeye hazır)
- 200 gr** tavuk göğsü fileto (kabaca doğranmış)
- 1** adet yumurta
- 150 ml** çrpılmış krema
- 30 gr** maydanoz (kabaca doğranmış)
- 200 gr** yabani mantar (ince küp doğranmış)
Tuz
Karabiber
- 700 gr** pazı (sadece yapraklar, saplar ayrılmış)
- 500 gr** tramezzini ekmeği
- 100 ml** bitkisel yağ (kızartma için)

Püre için:

- 500 gr** kereviz (kök, ince küp doğranmış)
- 50 ml** krema
Tuz

Sebzeler için:

- 50 ml** zeytinyağı
- 400 gr** pazı (sapları, lokmalık kesilmiş)
- 400 gr** iskorçina (soyulmuş, lokmalık kesilmiş)
- 100 gr** soğan (elma dilim kesilmiş)
- 1 litre** su (av hayvanı suyu/stok)
- 200 ml** [Sos do ryżu - słodki Kikkoman](#)

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Geyik etinin iç dolgusunu hazırlamak için tavuk göğsünü yaklaşık 10 dakika dondurucuda bekletin. Et çok soğuk olmalı ancak donmamalıdır. Tavuk etini yumurta, krema ve maydanozla birlikte mutfak robotunda pürüzsüz bir hale gelene kadar çekin. Lifleri temizlemek için ince bir süzgeçten geçirin. Mantarları az yağda, çok yüksek ateşte yaklaşık 1 dakika mühürleyin. Soğumuş mantarları hazırladığınız dolgunun yarısına ekleyin. Tuz ve karabiber ile lezzetlendirip kullanana kadar buzdolabında bekletin.

Adım 2

Pazı yapraklarını yaklaşık 30 saniye blanché edin. Temiz bir mutfak havlusu üzerine yayın, üzerine ikinci bir havlu kapatın ve merdane ile hafifçe düzleştirin.

Adım 3

Pazı yapraklarının üzerine mantarsız olan sade tavuk dolgusunu yayın. Geyik sırtını bu yapraklara sarın. Tramezzini ekmeği dilimlerini yayın, üzerlerine mantarlı dolgudan sürün ve etleri, bu ekmek katmanıyla çevreleyin.

Adım 4

Püre için kerevizleri bol tuzlu suda yaklaşık 20 dakika pişirin. Suyunu iyice süzün ve krema ile tuz ekleyerek pürüzsüz olana kadar blender'da çekin.

Adım 5

10 gr nişasta (mısır nişastası)
Ek olarak:
50 gr ayır düğmesi

Bu esnada, sebzeler için zeytinyağını sığ bir tavada ısıtın. Pazı saplarını, iskorınayı ve soğanları renk almadan 3-5 dakika soteleyin. Et suyuyla tavayı çektirin ve sıvı azalana kadar yaklaşık 10 dakika kısık ateşte pişirin. Kikkoman Sauce for Rice - sweet ekleyin. Mısır nişastasını az suyla açarak sosu hafifçe bağlayın.

Adım 6

Fırını nceden 160 °C'ye (fanlı) ısıtın. Bitkisel yağı tavada orta ateşte ısıtın. Tramezzini'ye sarılı eti her tarafı altın sarısı olana kadar 4-5 dakika kızartın, ardından bir tel ızgara üzerine alarak fırının orta rafında yaklaşık 10 dakika pişirin. Etin iç sıcaklığı yaklaşık 50 °C'ye ulaştığında fırından çıkarın ve yaklaşık 5 dakika dinlenmeye bırakın (bu sırada iç sıcaklık yaklaşık 56 °C'ye yükselecektir). Keskin bir bıçakla dilimleyin.

Adım 7

Pazı ve iskorınaları bir miktar sosla birlikte tabaklara paylaştırın. Preyi ekleyin. zerine geyik eti dilimlerini yerleştirin ve ayır düğmesi ile süsleyerek servis yapın.