KIKKOMAN

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 blanche 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	çayır düğmesi

Bu esnada, sebzeler için zeytinyağını sığ bir tavada ısıtın. Pazı saplarını, iskorçinayı 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 önceden 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 iskorçinaları bir miktar sosla birlikte tabaklara paylaştırın. Püreyi ekleyin. Üzerine geyik eti dilimlerini yerleştirin ve çayır düğmesi ile süsleyerek servis yapın.