

Kuzu mutancana



СЕЗОН 2, ЕПИЗОД 10
СИБЕЛ РЕДЖЕВ



4 порции

Продукти

- 800 гр агнешко от бут
- 100 гр шалот лук
- 50 гр обелени сурови бадеми
- 50 гр сушени кайсии
- 30 гр светли стафиди
- 50 гр сушени сливи
- 50 гр сушени смокини
- 2 супени лъжици масло
- 2 супени лъжици мед
- 2 водни чаши топла вода
- 2 чаени лъжички сумак



Съвети

Оставете месото да почине известно време на стайна температура преди готвене. По този начин вкусът му ще се увеличи.

Гответе сушените плодове и агнешкото в отделни съдове. Комбинирайте ги накрая. Afiyet olsun!

Приготвяне

- 1 Нарежете месото на хапки. В тенджера с дебело дъно разтопете маслото, добавете месото към разтопеното масло и го запържете, като разбърквате от време на време, докато се изпари водата.
- 2 Добавете ситно нарязания лук и запържете още 2-3 минути. Добавете топла вода и варете на слаб огън в продължение на 60 минути.
- 3 Добавете гроздето, сливите, меда и солта и гответе на бавен огън още 45 мин.
- 4 В друг тиган сотирайте суровите бадеми, нарязаните смокини и кайсиите, които предварително сте накиснали за 1 час в топла вода. Добавете ги в тенджерата с месото и оставете на огъня още 15 мин.
- 5 Гарнирайте с прясна мащерка. Може да сервираме и с пиляв.

Tavuk Göğsü



СЕЗОН 2, ЕПИЗОД 10
СИБЕЛ РЕДЖЕВ



5 порции

Продукти

- 1 пилешка гърда
- 200 мл вода
- 1 литър прясно мляко
- 50 гр масло
- 1 кафена чаша царевично нишесте
- 1 кафена чаша оризово брашно
- 1 водна чаша пудра захар
- 2 опаковки ванилия

Приготвяне

- 1 Сварете пилешкото във вода. Оставете да изстине и после го накъсайте на ситни конци, нужно е да бъде много ситно накъсано на тънки конци. Сложете в купа, напълнете я с вода, затворете с фолио и оставете 4-5 часа в хладилника. Това е най-важната част от рецептата, миризмата на пилето трябва да си отиде. След това изцедете пилешкото месо добре и при желание накиснете го отново в уиски. Това си е мой авторски прочит, в оригиналната рецепта няма алкохол :)
- 2 Сложете млякото в тенджера. В отделна купа смесете нишестето, оризовото брашно и ванилията и разбъркайте добре, като лека полека добавете 200 мл вода.

Към прясното мляко добавете пудра захар, и започнете да готвите на бавен огън, като бъркате непрекъснато. Когато захарно млечната смес достигне точката на кипене, добавете нишестената смес, която сте разтворили във вода много бавно и разбърквайте непрекъснато.
- 3 След като кремът започне да прави балончета, разбъркайте и гответе още около 5 минути и добавете нарязаното пилешко месо. Продължете да готвите, като разбърквате, докато отново заври. Когато консистенцията е достатъчно гъста като течен крем, изключете котлона и добавете маслото. Изчакайте 5 мин и после разбийте креме с ръчен миксер или бъркалка за разбиване.
- 4 След като изстине напълно, изсипете в купички, приберете в хладилника за една нощ. Украсете с канела и сервирайте.



Afiyet olsun!