

2. Tavukla Yaratıcı Tarifler Yemek Yarışması Üçüncüsü Tülay Gündoğdu'nun Tarifi “Greyfurt Soslu Patlıcanlı Tavuk”

MALZEMELER

- 1.5 kg. kemiksiz ızgaralık tavuk eti
- 4 adet kemer patlıcan
- 2 adet orta boy kuru soğan
- 2 adet çarliston biber
- 5 iri diş sarımsak
- 2 adet orta boy domates
- 2 tatlı kaşığı acı biber salçası
- 2 çay kaşığı köri
- 2 çay kaşığı kajun baharatı
- 3 çorba kaşığı pilavlık bulgur
- 5 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1.5 çay bardağı vişne kurusu (suda biraz bekletilmiş)
- Tuz

Köftesi için:

- 800 gr tavuk kıyması (400 gr kemiksiz ızgaralık but, 400 gr göğüs eti)
- 1 adet büyük boy kuru soğan (Rendelenmiş)
- 1.5 su bardağı tam buğday ekmeği içi (Çekilmiş)
- 4 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı karabiber (Taze çekilmiş)
- 1 çay kaşığı zerdeçal, 1 çay kaşığı kişniş, Tuz

Kızartmak için: Sıvıyağ

Greyfurt sosu için:

- 1,5 su bardağı kırmızı greyfurt suyu
- 1,5 çorba kaşığı tepeleme mısır nişastası
- 1,5 çorba kaşığı toz şeker

- 1/4 su bardağı su (gerekirse)

Köfteleri bulamak için: Un

Süslemek için: Küçük kırmızı turplar (5-6 tane)

YAPILIŞI

Büyük bir tavada doğradığınız soğanları zeytinyağında kavurun. İçine biberleri doğrayıp, sarımsak ekleyip biraz daha kavurun. Biber salçasını da ekleyerek kavurmaya devam edin. Küçük küçük doğranmış tavuk etleri ilave ederek yarı pişene kadar kavurun. Bulguru ekleyip karıştırın En son rendelenmiş domatesleri, kuru vişneleri, tuzu ve baharatları ilave edip pişirin.

Ayrı bir tavada ince uzun doğranmış patlıcan dilimlerini hafifçe kızartın. Yuvarlak bir kek kalıbına kenarları dışarıya sarkacak şekilde döşeyin. Hazırlanan tavuklu harcın tamamını kalıba dökülüp eşit olarak yayın. Patlıcan dilimlerini üzerine kapatın. Servis tabağına ters çevirerek kalıbı çıkartın.

Köfte için bütün malzemeleri karıştırıp yoğurun. Küçük yuvarlak köfteler yaparak una bulayın ve kızgın yağda kızartın. Başka bir küçük kaptaki sos malzemelerini karıştırıp koyulaşana kadar pişirin. Biraz soğuduktan sonra sosu patlıcanların üzerine gezdirin. Üzerlerine köfteleri dizip aralarına küçük turp dilimlerin, yerleştirin. Geri kalan köfteleri kalıbın orta kısmına doldurun. Dilimleyerek servis yapın. Afiyet olsun.