PETITE GOURMETS

İNGILIZ

Siyah Puding (Black Pudding)

Domuz eti, yulaf ve baharatlarla hazırlanan otantik kan sosisi tarifi. Evde sıfırdan yapılan geleneksel İngiliz kahvaltısı vazgeçilmezi.

40 min	40 min	1h 20min	8	Medium
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 1 bardak pirinç
- 1 bardak tereyağ
- 1 soğan
- 2 elma
- 2 defne yaprağı
- 2 karanfil
- 1 çay kaşığı kişniş
- 1 çay kaşığı paprika biber
- 1 çay kaşığı arnavut biberi
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 4 yemek kaşığı taze kekik

Yapılışı

1. **Baharatları kavur ve öğüt**

   Kuru bir tavayı orta ateşte ısıt ve 2 defne yaprağı, 2 karanfil, 2 karabiber tanesi ve 1 çay kaşığı kişniş tohumunu 1-2 dakika aromalı ve hafif koyulaşana kadar kavur.

2. Baharatları ateşten al ve yaklaşık 5 dakika tamamen soğumaya bırak. Baharat değirmeni veya havan kullanarak ince toz haline getir.

3. **Prepare aromatics**

   Büyük bir tavada 4 yemek kaşığı tereyağını orta ateşte köpürene kadar erit. 1 doğranmış soğan ve 1 çay kaşığı tuz ekle, soğan yumuşayıp saydam olana kadar ama kahverengi olmayacak şekilde 3-4 dakika pişir.

4. 1 doğranmış elma ekle ve hafif yumuşayıp ama hala şeklini koruyacak şekilde 2-3 dakika pişir. 1 çay kaşığı kekik ve öğütülmüş baharat karışımını ekle, 30 saniye aromalı olana kadar karıştır.

5. Tavayı ateşten al ve karışımı yaklaşık 15 dakika oda sıcaklığına kadar tamamen soğumaya bırak.

6. **Prepare blood mixture**

   Büyük bir karıştırma kabında 1 su bardağı domuz kanı ile 1 su bardağı pişmiş pirinci topak kalmayacak şekilde tamamen pürüzsüz olana kadar çırp.

7. Soğumuş soğan-elma karışımını ve 1 çay kaşığı tuzu kan karışımına ekle. Eşit olarak karışana kadar karıştır.

8. **Pudingi şekillendir ve pişir**
   Karışımı yağlanmış 8 inçlik yuvarlak fırın kabına veya puding kasesine dök. Alüminyum folyo ile sıkıca kapat.

9. Pudingi kaynar su üzerinde buharlı pişirme aparatlı büyük bir tencerede 40 dakika buharda pişir, su seviyesini koru ve tencerenin kapağını kapat. Ortasına saplanan bıçak temiz çıktığında puding hazırdır.

10. Buhardan çıkar ve kalıptan çıkarmadan önce 5 dakika dinlendir. Üçgen dilimler halinde kes ve sıcakken hemen servis et.

Besin Değerleri

583	27g	15g	40g	2g	3g	890mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Baharatlarınızı öğütmeden önce kuru bir tavada kavurun - bu, aromalarını yoğunlaştırır ve bitmiş sosiste daha karmaşık bir tat profili yaratır.

Hazırlık sırasında tüm malzemeleri soğuk tutun - bu, bakteriyel üreme önler ve karışımı kılıflara doldururken kullanımı kolaylaştırır.

Kılıfları aşırı doldurmayın - pişirme sırasında genleşme için yer bırakın, patlamayı önlemek için ve tek tek sosisler oluşturmak için nazikçe bükün.

Haşlama aşamasında gıda güvenliği için iç sıcaklığın 75°C'ye ulaştığından emin olmak için et termometresi kullanın.

Pişirme sırasında patlamayı önlemek için doldurulmuş kılıflardaki hava kabarcıklarını sterilize edilmiş iğneyle delin.

Doğal kılıf bulamazsanız, karışımı köfte şeklinde yapıp rustik bir sunum için doğrudan tavada kızartabilirsiniz.

Ekstra derinlik ve doğal koruma için karışıma bir tutam konyak veya viski ekleyin.

Bitmiş sosisleri buzdolabında yapışmalarını önlemek için tek tek parşömen kağıdına sararak saklayın.