

Meksika Usulü Tavuklu Fasulye Kasesi

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 400 g tavuk göğsü
- 1,5 su bardağı haşlanmış kırmızı fasulye
- 1 su bardağı haşlanmış mısır
- 2 su bardağı pişmiş pirinç
- 1 kapya biber
- 1 avokado
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı tatlı toz biber
- 1 limon

Ön Hazırlık:

400 g tavuk göğsü, 1,5 su bardağı haşlanmış kırmızı fasulye ve 1 su bardağı haşlanmış mısır malzemelerini ölçün. Sebze ve meyveleri bol suyla yıkayıp tamamen kurutun. Pişen ve çiğ tüketilen bileşenler için ayrı kaplar kullanın; fırın gereken tariflerde fırını önceden ısıtın. Bütün malzemeleri başlamadan önce tezgâha almak pişirme süresinin ve kıvamın kontrolünü kolaylaştırır. Doğranan parçaları benzer büyüklükte tutun; böylece biri dağılırken diğeri sert kalmaz. Sütlü, yumurtalı, etli veya tavuklu malzemeleri kullanacağınız ana kadar buzdolabında bekletin. Servis saatini hesaba katarak sıcak ve soğuk bileşenlerin hazırlık sırasını önceden belirleyin.

Servis Önerisi:

Kâseyi sıcak taban ve taze üst malzemelerle, servis sırasında karıştırılacak biçimde sunun. Porsiyonları hazırladıktan sonra uzun süre açıkta bekletmeyin; eşlikçileri ana tarifin tadını bastırmayacak ölçüde ve mevsime uygun seçin.

Yapılışı:

1. Malzemeleri hazırlayın:

- 400 g tavuk göğsü, 1,5 su bardağı haşlanmış kırmızı fasulye ve 1 su bardağı haşlanmış mısır malzemelerini ölçüp sebzeleri yıkayarak kurutun.
- Sıcak ve soğuk bileşenleri ayrı kaplarda tutun.

2. Pişen bileşenleri hazırlayın:

- Tavayı orta ateşte ısıtıp pişecek malzemeleri üst üste yığmadan hazırlayın.
- Yumurta, et veya tahıl kullanılıyorsa merkezine kadar güvenli ve uygun kıvamda pişirin.

3. Sosu ve taze malzemeleri tamamlayın:

- Sos bileşenlerini ayrı kasede karıştırıp tuz ve ekşilik dengesini ayarlayın.
- Taze sebzeleri servis anına kadar soğuk ve kuru tutun.

4. Porsiyonları kurun:

- Taban malzemesini kaselere veya ekmeğe paylaştırıp diğer bileşenleri dengeli biçimde ekleyin.
- Sosu en son gezdirip sıcak ve soğuk dokular birbirini kaybetmeden servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Sıcak bileşenler tam pişmiş fakat kuru olmamalı, taze sebzeler diri kalmalıdır. Porsiyon servis edildiğinde sos tabanda göllenmemeli ve katmanlar kolayca karışmalıdır. Yumurtalı karışımlarda akışkan çiğ bölüm kalmadığını, tahıllı tabanlarda ise sert merkez bulunmadığını servis öncesinde kontrol edin.

Saklama:

Yemeği oda sıcaklığında iki saatten fazla bekletmeden sığ bir kaba aktararak soğutun. Buzdolabında iki güne kadar saklayın ve yalnız tüketilecek porsiyonu bir kez, içi tamamen ısınacak şekilde yeniden ısıtın.

>> **İpucu:** Pirinç, tavuk ve sebzeleri ayrı bölümlerde servis etmek kâsenin dokusunu korur.

Kiraz'ın Mutfağı