

Şef Mehmet Gürs'ün "Siyez Bulgur ve Malatya Kayısı" Tatlısı

Siyez Bulgur ve Malatya Kayısı, tatlısı için öncelikle ön hazırlık karışımı yapılır. Bu hazırlık karışımı belirli bir süre dinlendirildikten sonra Bulgur Dondurması ve Malatya Kayısı şeklinde iki ara ürün olacak şekilde ayrıştırılır. Sonrasında ise final "Siyez Bulgur & Malatya Kayısı" tabağı hazırlanır.

Malzemeler:

100gr	Bulgur Siyez
1 Lt	Su I
300 gr	Toz şeker
180 gr	Malatya kayısı, gün kurusu
2 gr	Çubuk tarçın
4 gr	Portakal kabuğu
1 Lt	Su II
1 yaprak	Taze nane
8 gr	Kuşboku fıstık

Hazırlanışı:

- 1- Bulguru Su I ile orta harlı ateşte 8 dakika kaynat ve süzdür.
- 2- Aynı bir kapta şeker, tarçın, portakal kabuğu ve Su II'yi kaynatarak şurup yap, sıcak şurubun içine kayısıları ilave et.
- 3- Önceden pişmiş olan bulguru da ilave edip karışımı +4 soğuk dolapta 12 saat dinlendir.
- 4- Dinlendirilmiş hazırlık ürününün içinden kayısılar ile tarçını al ve başka bir kaba ayır.
- 5- Bulguru ve portakal kabuğunu süzdür ve blender kabına al.
- 6- Bulgurun üzerine 750gr'ı tamamlayacak kadar şurup ilave et ve blender da iyice çek, karışımı Paco Jet kabına koy ve 12 saat dondur.
- 7- Ayırdığın kayısıların üzerine dondurmadan arta kalan şurubu ve tarçın çubuklarını koy, +4 soğuk dolapta soğut.
- 8- Bir adet kayıyı önce ikiye böl ve sonra 3er elma dilim şeklinde toplamda 6 dilim olarak kes.
- 9- Kayısı dilimlerini içleri yukarı bakacak şekilde tabakta saat 5 ten 1 yönüne birbirine yaslanır halde çapraz şekilde diz.
- 10- Kayısının üzerine çok ince dilimlenmiş nane yapraklarını serpiştir.
- 11- Kayısıların sol tarafına tabağın ortasına kırık kuşboku fıstığı koy.
- 12- Dondurma karışımını Paco Jet te çek ve kaşık ile quenelle şeklinde alarak fıstığın üzerine saat 5'ten 11 yönünde koy