



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ADAÇAYLI KAZ CİĞERLİ TORTELLİNİ

250 gram ince buğday unu
50 gram durum buğdayı (sert buğday unu)
4 adet yumurta
1 adet yumurta sarısı
Tuz
200 gram haşlanmış patates
150 gram konserve kaz ciğeri
4 yaprak taze adaçayı
80 gram rendelenmiş parmesan peyniri
40 gram margarin
6 adet taze adaçayı
10 gram file badem

Hamur için iki çeşit unu karıştırıp toplayın. Unu havuz şeklinde açıp ortasına 3 adet yumurta ve 1 adet yumurta sarısı ekleyin. Hamuru yoğurup buzdolabında 1 saat dinlendirin. Harç için haşlanmış patateslerin kabuklarını soyup ezin. Yağ ile birlikte ince doğranmış adaçayı ile eritin. Kaz ciğeri parçaları ile yüksek ateşte soteleyin. Hazırladığınız karışımı patateslerin üzerine ilave edip karıştırın ve bir tutam tuz ile tatlandırın. Hamuru unlu bir tezgaha yayıp kenarları 7 cm olan karelere bölün. Üzerine yumurta sürüp hazırladığınız harçtan küçük toplar yerleştirin. Kenarlarını kapatarak üçgen katlayın. İki ucunu ortaya doğru katlayarak oluşturduğunuz tortellini'leri kaynayan suya 1 çorba kaşığı tuz ekleyerek 5 dakika pişirin. Sos için yağı taze adaçayı ve file bademle eritin. Tortellini'lerin üzerine sosu dökün ve rendelenmiş parmesan peyniri ile servis yapın.

