ARAPSAÇLI ISIRGANLI KANELONİ (ALAÇATI İZMİR)

Alaçatı Ot Festivali 2013

Hamuru için:
500 Gram Un
2 Adet Yumurta
Yarım Limon Limon Suyu
1 Tatlı Kaşığı Tuz
Harcı için:
1 Demet Arapsaçı
1 Demet Isırgan
2 Adet Soğan
200 Gram Tatlı Lor
2 Yemek Kaşığı Zeytinyağı
1 Tatlı Kaşığı Karabiber
1 Tatlı Kaşığı Tuz
Üzeri için:
200 Gram Kaşar Rende
3 Adet Yumurta
2 Yemek Kaşığı Zeytinyağı
2 Su Bardağı Süt

Unu eleyin, ortasını açın, iki yumurtayı, tuzu, yarım limon suyunu ekleyip azar azar ılık su ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin.
Hamuru ikiye bölerek üzerine nemli bir bez örterek 15-20 dakika dinlenmeye bırakın.
Soğanı diş diş çentin, orta ateşte, geniş yüzeyli bir tavada yumuşayıncaya kadar kavurun. Soğanlara, kıyılmış arapsaçları ile ısırgan otlarını katıp kavurun. Bir çay bardağı kadar su ilave ederek 10-15 dakika pişirin. Tuzu, karabiberi katın. Soğuyunca tatlı loru ekleyip karıştırın.
Dinlenmiş 2 parça hamuru alıp 10 cm çapında, 2-3 milimetre kalınlığında açın.
Tencerede tuz ve zeytinyağı kattığınız bol miktarda suyu kaynatın ve hazırlanan hamurları 5-6 dakika haşlayıp, hemen soğuk suya atın.
Bu hamurları düz bir zemine alın, üzerlerine hazırlanan harçtan koyup, sigara böreği gibi hairladığınız hamurları yağlanmış fırın kabına koyun.
Zeytinyağı, süt ve yumurtayı çırpın ve üzerlerine dökün. Kabı, önceden 180 derecede kızdırılmış fırına verin.
10-15 dakika kadar sonra üzerine rende kaşar peynirini gezdirerek tekrar fırına verin. Kaşarlar eriyince sıcak olarak servise verin.

© lezzetler.com tarif no:115416 • adı:Arapsaçlı Isırganlı Kaneloni (Alaçatı İzmir) • gönderen:buz • indirme tarihi:26.04.2024 - 23:09