BALIKLI BÖREK (İTALYA)

30 g (6 çorba kaşığı)yaş maya (ya da 15 g [3 çorba kaşığı] kuru maya)
1 su bardağı yağsız süt
75 g (5 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı
500 g sert un
1/2 tatlı kaşığı tuz
2 yumurta (biri böreğin üstüne sürülmek için hafifçe çırpılmış)
2 çorba kaşığı kimyon tohumu ya da çörekotu (süsleme için)
Balıklı harç:
1/2 tatlı kaşığı tuzsuz tereyağı
1 arpacık soğanı (ya da 1 küçük soğan; ince kıyılmış)
30 cl (1 1/4 su bardağı tuzsuz balık suyu)
250 g sardalya filetosu
250 g somon (ya da alabalık) filetosu
2 çorba kaşığı ince kıyılmış dereotu

Yaş mayayı bir çorba kaşığı sıcak suyla karıştırıp, mayanın çalışmaya başlaması için 10 dakika bir kenarda bekletin (kuru maya kullanıyorsanız, paketin üstündeki kullanım notuna uyun). Bir tencerede sütü ve tereyağını ısıtın. Unu ve tuzu büyük bir kâseye eleyip, ortasını havuz gibi açarak tereyağlı sütü, erimiş mayayı, 1 yumurtayı koyun ve tahta kaşıkla karıştırarak hamur haline getirin. Hamuru, unlanmış tezgâhta esnek oluncaya kadar yo-ğurup, bir kâseye koyun. Kâsenin üstünü plastik filmle örtüp sıcak, hava akımı olmayan bir yerde, hacmi iki kât oluncaya kadar (1 -1,5 saat) dinlendirin.
Harcı hazırlamak için tereyağını bir tavaya koyup, kısık ateşte eritin. Eriyince soğanları ekleyip 10 dakika kadar pişirin. Bu arada tuzsuz balık suyunu bir tencereye koyup, bir taşım kaynatın. Kaynayınca sardalya ve somon (ya da alabalık) filetolarını koyup, 3 dakika haşlayın. Tencereyi ateşten alıp, filetoları bir süzgeçle süzerek, derilerini ayıklayın ve küçük parçalara ayırın. Tavayı ateşten alıp, balık parçalarına pişmiş soğanları ve dereotunu katarak, bir kenarda soğumaya bırakın.
Hamuru unlu tezgâha aktarıp.yumruğunuzlayassılt-tıktan sonra, birkaç kez yoğurun ve iki parçaya bölün. Parçalardan birini unlanmış tezgâh üstünde oklavayla 40 x 28 cm'lik dikdörtgen biçiminde açıp, 6 cm'lik düz ve yuvarlak bisküvi kalıbıyla ya da bir bardağın ağzıyla 20 parça kesin. Her yuvarlak parçanın ortasına bir kaşık harç koyup, kenarlarını ıslattıktan sonra, harç ortada kalacak biçimde parçaları yarım daire biçiminde katlayın. Parmaklannızla bastırarak kenarlarını yapıştırıp, aynı işlemi geri kalan hamurla tekrarlayın (parçalardan artakalan hamurları yoğurup, yeni börekler yapabilirsiniz).
Böreklerin üstüne çırpılmış yumurtayı sürüp, kimyon tohumlarını serpin. Börekleri birbirlerine değmeyecek biçimde hafifçe yağlanmış bir fırın tepsisine yerleştirin. Fırın sıcaklığı 200 °C'a ulaşana kadar börekleri oda sıcaklığında duran tepside kabarmaya bırakıp, sonra tepsiyi fırına sürerek, börekleri altın sarısı bir renk alıncaya kadar (10-12 dakika) pişirin. Tepsjyi fırından alıp, börekleri hasır bir ekmek sepetinde sıcak sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:28037 • adı:Balıklı Börek (İtalya) • gönderen:ASIK • indirme tarihi:25.04.2024 - 15:24