



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

HAMUR ÇÖMLEKLERİNDE KUZU

500 gr kuzu budu (kemikleri temizlenip, tek parça olarak bırakılmış)
1+1/2 tatlı kaşığı tuz
2 orta boy soğan (kabukları soyulmuş)
15 gr (1 çorba kaşığı) tereyağı
1 orta boy soğan (ince doğranmış)
1 havuç (kazınıp, ince doğranmış)
1/2 küçük şalgam (kabuğu soyulup ince doğranmış)
100 gr (1/2 su bardağı) tavuk suyu
250 gr (2 su bardağı) İngiliz usulü kaplama hamuru
1 çay kaşığı karabiber
1 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
1 yumurta (hafifçe çırpılmış)
Baharat torbası:
1 sap maydanoz
1 fiske kekik
1 defne yaprağı

Eti büyük bir tencereye koyup üstünü kaplayacak kadar su doldurduktan sonra, 1 tatlı kaşığı tuz, baharat torbası ve 2 bütün soğanı ekleyiniz. Tencereyi harlı ateşe oturtup suyu kaynatınız. Suyun üstünde biriken yağları alıp ateşi kısarak, eti 1 saat, bıçağın sivri ucu ete rahatça batana kadar pişiriniz.

Tencereyi ateşten indirip eti kendi suyunda soğutunuz. Et soğuyunca, suyun üstündeki yağları (varsa) temizleyip, eti çıkararak et tahtasına koyunuz. (Pişme suyunu ve sebzeleri atınız.) Keskin bir bıçakla eti küçük küçük doğrayarak, büyük bir kaseye koyunuz.

Önce fırınınızı yüksek sıcaklığa (220°C) getirip ısıtınız. Bir çorba kaşığı yağla, 15 çörek kasesini yağlayıp bir kenara bırakınız.

Doğranmış soğan, havuç ve şalgamı küçük bir tencereye koyup üstüne tavuk suyunu dökerek, 10 dakika, sebzeler yumuşayana kadar pişiriniz.

Bu arada hamuru ikiye bölüp, bir parçasını, hafifçe unlanmış tezgahta, 0,5 cm kalınlığında bir daire biçiminde açınız. 7,5 cm'lik hamur kesici ile 15 yuvarlak kesip, çörek kaplarının içine yerleştiriniz. Hamurun kalan yarısını 0,5 cm kalınlığında daire biçiminde açıp, 5 cm'lik hamur kesici ile 15 yuvarlak keserek bir kenara bırakınız.

Sebzelerin piştiği tencereyi ateşten alıp sebzeleri süzerek, suyunu bir kenara ayırınız. Sebzeleri büyük kasedeki ete ekleyip kalan 1/2 tatlı kaşığı tuzu, biberi, maydanozu ve ayırdığınız sebze suyundan karışımı sulandıracak kadarını katıp iyice karıştırınız.

Karışımı kaşıkla, çörek kaplarına yerleştirdiğiniz hamurların içine doldurup, üstlerini 5 cm'lik hamurlarla kapatınız. Hamurların kenarını bastırarak yapıştırıp, keskin bir bıçağın ucuyla üstlerine küçük bir çizik yapınız. Bir fırçayla üstlerine çırpılmış yumurta sürünüz.

Hamur çömlleklerini fırına verip 20-30 dakika, nar gibi olana kadar pişiriniz. Çörekleri fırından çıkarıp, kaplarda hafifçe ılımasını bekledikten sonra, tel ızgarada tamamen soğutup servis ediniz.