HAMUR KAPAKLI KOYUN GÜVECİ

Hamuru:
175 gr (1 1/2 su bardağı) un
1 kahve kaşığı tuz
90 gr (6 çorba kaşığı) tereyağı
1-2 çorba kaşığı buzlu su
Harcı:
8 koyun pirzolası (her biri 70-90 gr'lık)
1 tatlı kaşığı rafine yağ
2 su bardağı tavuk suyu
2 sap maydanoz (kıyılmış)
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
500 gr havuç (kabukları kazınıp, 2,5 cm uzunluğunda doğranmış)
250 gr sosis
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
250 gr mantar (silinerek temizlenmiş ve dilimlenmiş)
12 siyah zeytin
1 yumurta (hafifçe çırpılmış)

Hamur fırçasıyla 22,5 cm'lik bir güveci 1 tatlı kaşığı rafine yağla yağlayıp bir kenara bırakınız. Hamuru yapmak için un ve tuzu orta boy bir kaseye eleyiniz. Tereyağı, bıçakla ufak ufak kesip ekleyiniz. Parmaklarmızla karışımı ekmek içi görünümü alana kadar yoğurunuz.
1 çorba kaşığı buzlu su katıp bıçakla una yedirerek, esnek ve pürtüksüz olana kadar yoğurunuz. (Gerekirse bir çorba kaşığı daha soğuk su katınız.) Hamuru yağlı kağıda sarıp, 20 dakika buzdolabında bekletiniz.
Harcı hazırlamak için tavuk suyu, maydanoz, tuz ve biberi büyük bir tencereye koyup orta ateşte kaynatınız. Havuçları ekleyip 20-30 dakika, bıçağın ucu sebzelere rahatça batana kadar pişiriniz.
Tencereyi ateşten alıp havuçları süzünüz. Sebzeli tavuk suyundan 1/2 su bardağını ayırınız.
Sosisleri güvecin dibine koyup bir kenara bırakınız. Büyük bir tavada 60 gr tereyağı kızdırıp havuçları 4 dakika kızartınız. Delikli kepçeyle havuçları çıkarıp güveçteki sosislerin üstüne yayınız.
Pirzolaları tavaya koyup 8 dakika, etler pembeleşene kadar kızartınız. Delikli kepçeyle etleri çıkarıp güveçteki havuçların üstüne yerleştiriniz.
Mantarları tavaya atıp 3 dakika kızartınız. Deliklii kepçeyle çıkarıp pirzolalarm üstüne yayınız. En üste zeytinleri dizip güveci bir kenara bırakınız.
Önce fırınınızı orta sıcaklığa (200°C) getirip ısıtınız.
Hamuru buzdolabından alıp unlanmış bir tezgahta, güveçten biraz daha büyükçe açınız. Hamuru merdane üstünde kaldırıp güvecin üstüne dikkatlice yerleştiriniz. Kenaflarını bastırıp parmaklarınızla büzerek, hamur fırçasıyla, üstüne çırpılmış yumurtayı sürünüz. Keskin bir bıçakla hamurun ortasını küçük bir kare biçiminde çiziniz.
Güveci fırının orta katında 20 dakika pişirip çıkararak, ortasındaki kare biçiminde hamuru yavaşça kaldırınız. Ayırdığmız 1/2 su bardağı sebzeli tavuk suyunu yavaşça içine akıtınız. Dört köşe hamuru tekrar kapatıp, güveci fırına sokarak 20 dakika daha pişiriniz.
Güveci fırından çıkarıp sıcak yada soğuk olarak servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:61937 • adı:Hamur Kapaklı Koyun Güveci • gönderen:H'ece • indirme tarihi:04.05.2024 - 19:47