



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMURLU KONSOME

750 gram yağsız sığır kıyması (kalın makineden çekilmiş)

1 çorba kaşığı tuz

5 su bardağı soğuk su (1 litre)

6 yumurtanın beyazı

20 su bardağı et suyu (4 litre)

2 adet iri soğan

125 gram kereviz

125 gram havuç

1 bağ maydanoz kökü ve sapları

1 adet defne yaprağı

1/2 çorba kaşığı kekik

Hamuru:

250 gram ekstra un

1/4 çorba kaşığı tuz

2 adet yumurta

1/4 kahve fincanı zeytinyağı

- 1) Kıymanın kanını bırakması için akşamdan, et suyu hariç, bütün malzemeyi bir kaba koyup iyice karıştırınız ve buzdolabına koyunuz.
- 2) Sabah bu malzemeyi kaynatacağınız tencereye yerleştirip, et suyunu da ilâve ederek hızlı ateşe koyunuz ve ağır ağır, devamlı, kaynama zamanına gelinceye kadar ağaç bir spatula ile karıştırınız.
- 3) Kaynadıktan sonra, karıştırmayınız ve ağır ateşte 3 saat kaynatıp ateşten alınız. Temiz bir tülbentten katıyetle karıştırmadan, yalnız et suyunu alarak, süzdürünüz ve sıcak olarak bekletiniz.
- 4) Unu mermere eleyip ortasını havuz gibi açarak bütün malzemeyi yerleştiriniz ve elinizle karıştırarak bir hamur yapınız.
- 5) İki elinizin tabanıyla eze eze elinizin birini indirip, birini kaldırarak ve hamuru alt üst ederek uzunlamasına yoğurunuz.
- 6) Hamuru 30 santim uzunluğunda, yuvarlak şişe gibi uzatınız. 10'ar santimlik iki kısmını birbirlerinin üzerine katlayınız; hamurun iki ucunu hamurun kıvrılan köşelerinin çapraz vaziyette içine sokunuz (aynen elinizi çapraz vaziyette koltuğunuzun altına soktuğunuz gibi).
- 7) Üzerine ıslatılıp sıkılmış bir bez örterek 20 dakika dinlendirip, tekrar yoğurup, aynı şekilde dinlendirdikten sonra hamuru yuvarlayarak 20 santim uzunluğunda, düzgün boru gibi uzatıp 5 eşit parçaya kesiniz.
- 8) Kesilen kısımları alt ve üst olmak üzere çevirip üzerine elinizin içi ile kuvvetlice bastırıp küçük bir tabak şeklinde yayın.
- 9) Diğerlerini de aynı şekilde yayıp, aralarına un serperek beşini de üst üste diziniz. Üzerlerine nemli bir bez kapatıp 20 dakika dinlendiriniz.
- 10) Sonra bir tanesini alıp alt ve üstüne hafif un serperek merdane ile daha çok kenarlarına bastırarak 20 santim çapında açınız.
- 11) Tekrar hafif un serperek oklavaya sardığınız hamuru, ortaya yakın yerden kenarlara doğru (özellikle kenarlara kuvvetlice bastırarak) silindir gibi ileri geri yuvarlayıp oklava ile masanın üzerine seriniz; bu sefer tekrar yan taraftan hamuru oklavaya aynı şekilde sarıp, aynı şekilde açınız. Hamur normal kâğıttan biraz kalın olmalıdır. Diğerlerini de aynı şekilde açınız.
- 12) Hamuru 5 santim genişliğinde kurdele gibi dilimler yapınız ve sonra kibrit gibi keserek kaynar suda 2 dakika haşlayıp soğuk suyun içine çıkarınız.
- 11) Servis yaparken, bir kişiye 2 çorba kaşığı hesabı ile susuz olarak konsomeye ilave ediniz.ilâve ediniz.