ISPANAKLI İTALYAN HAMURU

Domates sosu:
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 küçük soğan (ince doğranmış)
500 gr domates (kabukları soyulmuş)
75 gr (5 çorba kaşığı) domates salçası
1 tatlı kaşığı şeker
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
Harcı:
1+1/2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı tereyağı
1 küçük soğan (ince doğranmış)
2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
250 gr yağsız kıyma (yoğrulmuş)
200 gr ıspanak (haşlanmış ve süzülüp sıkılarak ince kıyılmış)
25 gr (4 çorba kaşığı) kaşar peyniri rendesi
1+1/2 çorba kaşığı krema
1 yumurta
1 kahve kaşığı tuz
5 tane-karabiber (dövülmüş)
Kremalı sosu:
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
4 çorba kaşığı un
100 gr (1/2 su bardağı) + 2 çorba kaşığı ılık süt
3 çorba kaşığı krema
1 kahve kaşığı tuz
kahve kaşığının ucuyla karabiber
Hamuru:
1 tatlı kaşığı tuz
250 gr İtalyan hamuru (7,5 x 10 cm büyüklüğünde dörtgenlere kesilmiş)
100 gr (3/4 su bardağı) kaşar peyniri rendesi
15 gr (1 çorba kaşığı) tereyağı (küçük parçalar halinde kesilmiş)

Domates sosunu yapmak için orta boy bir tencerede zeytinyağı orta ateşte kızdırıp, soğanları koyarak 5-6 dakika, pembeleşinceye kadar kızartınız. Domates, domates salçası, şeker, tuz ve biberi ekleyip, ara sıra karıştırarak ağır ateşte 40 dakika daha pişiriniz.
Tencereyi ateşten alıp bir kenara bırakınız.
Harcı hazırlamak için büyükçe bir tavada zeytinyağı ve tereyağı orta ateşte kızdırıp, soğan ve sarımsağı ekleyiniz. Karıştırarak 5-6 dakika, soğan pembeleşinceye kadar kızartınız.
Kıymayı ekleyip ara sıra karıştırarak 10 dakika pişiriniz. Ispanağı katıp 3-4 dakika daha karıştırarak pişiriniz.
Kıyma ve ıspanak karışımını orta boy bir kaba alıp kaşar peyniri rendesi, krema, yumurta, tuz ve biberi katınız.
Kaşıkla iyice karıştırarak bir kenara bırakınız.
Kremalı sosu hazırlamak için küçük bir tencerede tereyağı orta ateşte eritiniz. Tencereyi ateşten alıp tahta bir kaşıkla önce unu, sonra da arasıra karıştırarak 100 gr (1/2 su bardağı) sütü ve kremayı yavaş yavaş katınız.
Tencereyi tekrar ateşe oturtup sürekli karıştırarak sos kaynamaya başlayıncaya kadar pişiriniz. (Sosun çok kalın olması gerekir.)
Tencereyi ateşten alıp tuz ve biberi ekleyiniz. Kabuk tutmasını önlemek için 3 tatlı kaşığı sütü sosun üstüne dökerek, tencereyi bir kenara koyunuz.
Önce fırınınızı orta sıcaklığa (190°C) getirip ısıtınız. Hamuru hazırlamak için büyük bir tencereye 1,5-2 litre (7,5 - 10 su bardağı) su koyarak harlı ateşte kaynatınız. Tuzu ve İtalyan hamuru parçalarını suya atarak 6-15 dakika, hamurlar yumuşayıncaya kadar kaynatınız. Delikli bir kepçeyle hamur parçalarını sudan alıp, nemli bir bezin üstüne bırakarak suyunu süzdürünüz.
Hamurlar soğuyunca harçtan ortalarına birer kaşık koyarak rulo yapınız.
Ateşe dayanıklı yayvan bir cam servis tabağına ince bir tabaka halinde hazırladığımız domates sosundan döküp, hamurları bir yada iki sıra halinde döşeyiniz.
Sütlü krema sosunu hamurların üstüne dökünüz. Kalan domates sosunu en üste döküp kaşar peyniri rendesi serperek, küçük küçük kesilmiş 1 çorba kaşığı yağı da yerleştiriniz.
Tabağı fırına sürüp 30 dakika, sos kaynamaya ve peyniri erimeye başlayıncaya kadar pişiriniz.
Tabağı fırından alıp servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:61068 • adı:ISPANAKLI İTALYAN HAMURU • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:10.05.2024 - 12:51