



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI HİNDİ PAY

900 gr Banvit Hindi Kalça Kuşbaşı (haşlanmış)
225 gr un (elenmiş)
150 gr tereyağı (küçük küp kesilmiş, soğutulmuş)
1 adet yumurta sarısı
4 çorba kaşığı soğuk su
4 çorba kaşığı zeytinyağı
500 gr mantar (iri doğranmış)
2,5 çorba kaşığı un
300 ml piliç suyu
1 çorba kaşığı soya sosu
1 adet yumurtanın beyazı (hafif çırpılmış)
Tuz ve tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Un ve tereyağını, ince ekmek kırıntısı görünümü alıncaya kadar robottan geçirin.

Yumurta sarısı ve suyu ilave edip, robotu bir iki kez daha çalıştırın. Hamuru hafifçe bastırarak toplayın. Streç film ile sarıp, buzdolabında en az 30 dak. dinlendirin.

Zeytinyağının yarısını ısıtıp, mantarları katın. Hızlı ateşte ve karıştırarak 3 dak. pişirin.

Ateşi kısip, karıştırmaya devam ederek kalan yağın yarısını gezdirin ve unu serpin. Karıştırmaya ara vermeden tuz ve karabiber serpin. Yavaş yavaş piliç suyunu akıtıp, yemeğin suyu hafif koyulaşıncaya kadar, yaklaşık 4-5 dak. pişirin.

Ateşten alın. Soya sosunu gezdirip, hafifçe karıştırın.

Kalan zeytinyağı ile kısa kenarlı, yaklaşık 25 cm çapında bir fırın kabını yağlayın. Sırasıyla etleri ve mantarları her tarafına eşit yayın. Fırın kabını hafifçe sallayarak malzemeleri yerleştirin.

Hamuru hafif unlu ve düz bir zeminde, fırın kabının çapından biraz daha büyük açıp, malzemelerin üzerine yerleştirin. Parmak uçlarınızla hafifçe bastırarak malzemelerin üzerine yerleştirin ve kenarlarına şekil vererek kabın kenarına yapıştırın. Üzerini keskin bir bıçağın ucu ile hafifçe istediğiniz şekilde kesin.

Fırça ile hamurun üzerine yumurta beyazı sürün. Önceden ısıtılmış 220 °C fırında, üzeri altın sarısı renk alıncaya kadar, yaklaşık 30-35 dak. pişirin.

Fırından çıkardıktan sonra 7-8 dak. dinlendirip, servis yapın.

