



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇ ETLİ PEYNİRLİ KAPAK BÖREĞİ (İTALYA)

175 g piliç göğsü (deri ve kemikleri çıkarıldıktan sonra, her biri 2'ye kesilmiş)

1 çorba kaşığı natürel zeytinyağı

Hamuru:

75 g (3 çorba kaşığı) kuru maya

1/4 tatlı kaşığı tozşeker

325 g (2 1/2 su bardağı) sert böreklik un

1/2 tatlı kaşığı tuz

3 çorba kaşığı zeytinyağı

Domates - biber sosu:

3 domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra, doğranmış)

1 kırmızı dolmalık biber (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra, doğranmış)

1 soğan (doğranmış)

2 diş sarımsak (ince kıyılmış)

1/2 tatlı kaşığı kekik

1/2 tatlı kaşığı tuz

bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

Peynirli harc:

175 g tam yağlı lor peyniri

3 çorba kaşığı çok ince rendelenmiş kaşar (ya da tercihen Parmesan) peyniri

Hamuru hazırlamak için bir salata kâsesine 25 cl. (1 su bardağı) ılık su koyup, maya ve tozşekeri ekleyerek, karıştırın. 2 - 3 dakika bekletip, sonra karışımı, içindeki maya ve tozşeker bütünüyle eriyinceye kadar çatalla karıştırın. Kâseyi sıcak bir yere kaldırıp, maya kabarcıklar yapmaya ve karışımın hacmi iki kat artıncaya kadar (4 -5 dakika) bekletin.

Bir tencereye unun 300 gramını ve tuzu eleyip, karıştırdıktan sonra, ortasını havuz gibi açarak, mayalı karışımı ve zeytinyağını boşaltın. Elinizle top haline gelinceye kadar yoğurup, hafifçe unlanmış mutfak tezgâhına çıkarın (çok gevşekse ve yapışlıyorsa, biraz daha un katın). Sonra kaygan ve esnek bir kıvam alıncaya kadar (yaklaşık 10 dakika) yoğurun.

Hamuru blendırda hazırlamak isterseniz, un ve tuzu blendır kabına koyup, 2 kez karıştırın. Mayalı karışımı zeytinyağını karıştırın. Blendır çalıştırıp, mayalı - zeytinyağlı karışımı blendır çalışırken unlu karışıma katın ve karıştırmayı hamur blendır kabının kenarlarından ayrılıp ortada toplanana kadar (yaklaşık 40 saniye) sürdürün. Hamuru bir salata kâsesine koyup, kâben üstünü bir peçeteye örtün ve ılık, nemsiz bir yerde hacmi 2 kat artıncaya kadar (yaklaşık 1-1,5 saat) bekletin.

Sosu hazırlamak için domates parçaları, kırmızı dolmalık biber parçaları, soğanlar, sarımsaklar, kekik, tuz ve karabiberi bir tencereye koyup, karıştırın. Tencereyi orta ateşe oturtup, sürekli karıştırarak, karışımı bütün suyunu çekinceye kadar (yaklaşık 30 dakika) pişirin.

Bu arada bir kâsede lor peyniri ve kaşar (ya da Parmesan) peynirini karıştırıp, kâseyi bir kenara bırakın.

Fırınınızı 240 °C ısıtın.

Ateşteki tencereyi alıp, bir kenara bırakın. Zeytinyağını bir tavaya koyup, tavayı orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca göğüs parçalarını tavaya koyup, yaklaşık 2 dakika sote edin; sonra altüst ederek, öbür yüzlerini de 2 dakika sote edin. Tavayı ateşten alıp, göğüs parçalarını delikli spatulayla bir tabağa çıkarın (tavada kalan yağı atmayın). Kâsedeki hamuru mutfak tezgâhına aktarıp, bir kez yoğurun. Sonra 4 eşit parçaya kesip, her parçayı yumruğunuzla bastırarak yassıltın ve yaklaşık 2,5 cm kalınlığında bir daire haline getirin. Her daireyi merdaneyle 15 cm çapında açın.

Tabaktaki göğüs parçalarının her birini bir hamur parçasının yarısına yerleştirip, her göğüs parçasının üstüne tenceredeki sosun 1/4'ünü döşeyerek, üstüne de peynirli harcın 1 /4'ünü yerleştirin ve hamurların iç kenarlarını suyla hafifçe ıslatın. Sonra kenarları kaldırıp, peynirlerin üstüne katlayın ve ıslattığınız kenarları parmaklarınızla bastırarak, birbirine yapıştırın.

Bir tepsiyi fırına verip, 2 dakika ısıtın. Sonra fırından alıp, kapak böreklerini yerleştireceğiniz bölümlere biraz un serpin. Unladığınız yerlere kapak böreklerini yerleştirip, üstlerine mutfak fırçasıyla tavada kalan yağı sürün.

Tepsiyi fırına verip, kapak böreklerini üstleri altın sarısı bir renk alıncaya kadar (yaklaşık 15 - 20 dakika) kızarttıktan sonra, tepsiyi fırından alın ve börekleri bir servis tabağına çıkararak, servis yapın.