RUS USULÜ ALABALIK

500 gr alabalık (haşlanmış, derisi, kılçığı ve kemiği çıkarılıp parçalara aynimış)
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
1 taze soğan (ince kıyılmış)
200 gr mantar (havlu yada kağıtla kurulanıp, ince dilimlenmiş)
2 çorba kaşığı un
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1/2 kahve kaşığı pul kırmızı biber
1 demet taze dereotu (ince kıyılmış)
1 tatlı kaşığı limon suyu
120 gr (1/2 su bardağı) acı krema
Hamuru:
300 gr (2+1/2 su bardağı) un
1 kahve kaşığı tuz
300 gr (1+1/4 su bardağı) tereyağı
4-5 çorba kaşığı soğuk su
1 yumurta sarısı (2 çorba kaşığı süt ile çırpılıp hamurun üstüne sürülür)

Önce içi hazırlayınız. Orta boy bir tencerede tereyağı hafif ateşte eritiniz; köpüklenmeye başlayınca taze soğanı ekleyip karıştırarak 3-4 dakika kızartınız. Sonra mantarları ekleyip 3-4 dakika, mantarlar yumuşayıncaya kadar pişiriniz. Delikli bir kepçeyle sebzeleri çıkarıp bir tabağa koyunuz. Tahta bir kaşıkla unu, tuzu, karabiberi, pul kırmızı biberi, dereotunu ekleyiniz. Devamlı karıştırarak, meyane kıvamına gelinceye kadar 1 dakika pişiriniz. Ateşten alıp acı kremayı ekleyiniz. İçinde tanecikler olmaması için, devamlı karıştırınız.
Tekrar ateşe koyup, sos koyulaşana kadar 3 dakika pişiriniz. Ateşten alıp, pişmiş sebzeleri, alabalığı ve limon suyunu ekleyiniz. Karışımı iyice karıştırıp, soğuması için bir kenara burakınız.
Hamuru yapmak için, unu büyük bir kâseye eleyip tuzunu katınız. 60 gr tereyağını bıçakla küçük parçalara bölerek karışıma ekleyip, yoğurmaya başlayınız. Sonra 4 çorba kaşığı su ekleyip yumuşak bir hamur elde edene kadar hafif hafif yoğurmaya devam ediniz. (Hamur sertse biraz daha su ekleyebilirsiniz.) Hamuru küçük toplara (pazulara) ayırınız; üstlerini nemli bir bez yada yağlı kağıtla örtüp buzdolabında 15 dakika dinlendiriniz; yumuşamayacak biçimde saklamış olduğunuz kalan tereyağını 2 yağlı kağıt arasına koyup, üstüne tahta kaşıkla bıçak sırtı inceliğine gelene kadar vurunuz. Hazırladığınız hamuru buzdolabmdan çıkarınız. Örttüğünüz nemli bezi yada kağıdı üstün den alıp hamuru hafif unlanmış bir tahtaya koyunuz. Uzunlamasına 1 cm inceliğinde açınız, yağlı kağıt arasındaki tereyağını, açtığınız bu hamurun içine koyup 4'e katlayarak, buzdolabmda 10 dakika dinlendiriniz. Sonra dolaptan çıkartıp uzunlamasma açarak, 3'e katlayınız, tekrar açıp yeniden 3'E katlayınız ve 15 dakika daha buzdolabında dinlendirdikten sonra aynı katlama işlemini 2 defa daha tekrarlayınız.
Fırınınızı iyice ısıtınız (220'C) Fırın tepsisi boyunda yağlı kâğ kesip bir kenara koyunuz. Hazırlanmış hamuru 1/2 cm kalmlığında açınız. Hamurdan bir pasta kalıbı ile 12 yuvarlak kesiniz. Kaşıkla alabalık ve mantar karışımından alarak, yuvarlakların ortalarına koyunuz, kenarlarını su ile ıslatıp ortadan katlayınız ve etrafını, yapışması için parmaklarınızla bastırınız.
Spatula ile hamurları yağ kâğıda aralıklı olarak diziniz.
Bir fırça ile yumurta ve süt karışımını üstlerine sürüp sıcak frında 20-35 dakika, kabarıp renkleri pembeleşene kadar, pişiriniz.
Alabalıkları bir spatula ile yağlı kâğıttan servis tabağına alıp sıcak olarak (yada soğuduktan sonra) servis ediniz.

Not: Rus usulü alabalık hafif öğle yemeklerinde, karışık salata ve yeşil sebze ile servis edilir. Piknikler için de ideal bir yemek olan Rus usülü alabalık, salatalık turşusu ile soğuk olarak da servis edilebilir.

© lezzetler.com tarif no:59239 • adı:Rus Usulü Alabalık • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:04.05.2024 - 10:54