



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ANÇÜEZLİ KALIPLAR

1/2 çorba kaşığı zeytinyağı
2 büyük soğan (piyaz doğranmış)
1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
6 ançüez filetosu (30 dakika sütte dinlendirildikten sonra suyla yıkanıp, iyice süzdürülmüş ve temiz bir bezle kurulanmış)
12 siyah zeytin (çekirdekleri çıkarılıp, dörde kesilmiş)
Hamuru:
15 g (3 çorba kaşığı) yaş maya (ya da 7 g kuru maya)
250 g (2 su bardağı) sert un
bir tutam tuz
1/2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı ince kıyılmış taze biberiye

Hamuru hazırlamak için, yaş mayayı 2 çorba kaşığı suda eritin (kuru maya kullanıyorsanız, paketin üstündeki nota uyararak hazırlayın). Bir salata çanağına unu ve tuzu eleyip, üstüne hazırladığınız mayayı, zeytinyağının 3/4'ünü, biberiyeyi ve 12,5 cl (yaklaşık 1/2 su bardağı) ılık su dökün. Karıştırarak esnek, ama yapışmayan bir hamur haline getirip, hamuru unlanmış tezgâha aktararak, kaygan ve esnek olana kadar (5 dakika) yoğurun. Kalan zeytinyağını büyük bir kâseye koyup, hamuru top haline getirdikten sonra kâseye aktararak, her yanını zeytinyağına bulayın. Hamuru ıslak bir bezle sarıp, sıcak bir yerde kabarmaya (yaklaşık bir saat) bırakın (hacmi iki kat artmalıdır).

Bu arada harcı hazırlamak için, büyük bir tavada zeytinyağını ısıtıp, içine soğanları ve sarımsakları koyarak kısık ateşte 4 dakika pişirin (birbirlerine yapışmamaları için, gerekirse biraz su katın). Sonra tavayı ateşten alıp, bir kenara bırakın.

Her ançüez filetosunu uzunlamasına 4'e kesip, kesilen her parçayı da enlemesine 2'ye bölün.

Önce fırınınızı 200 °C'a ısıtın. Hafifçe unlanmış tezgâhta hamuru yumruğunuzla yassılatıp, hızla yoğurun. Sonra 24 parçaya kesip, her parçayı merdaneyle 6 cm çapında yuvarlaklar halinde açın. Açtığınız bu parçaları 6 cm çapında yuvarlak tartölet kalıplarına elinizle bastırarak yerleştirin.

Kalıplardaki hamurların her birinin ortasına tavadaki soğanlı harçtan 1 tatlı kaşığı koyun. Sonra her birinin üstüne çaprazlamasına iki ançüez dilimi ve dörtte bir zeytinlerden 2'ser parça yerleştirin. Kalıpları birfırın tepsisine dizip, tepsiyi fırına sürerek hamurlar kabarıp, altın sarısı bir renk alıncaya kadar (yaklaşık 15 dakika) pişirin. Tepsiyi fırından alıp, ançüezli kalıpları bir tepsiye çıkararak, sıcak sıcak servis yapın.