BİFTEK TURTASI (DÜDÜKLÜ)

1 etsuyu tableti
2 bardak kaynar su
1/2 kg. sığır eti (boyun ile kürek kemiği arasından veya but
1 orta boy soğan
1 orta boy havuç
1/4 çay kaşığı kurutulmuş nane yaprağı
tuz ve karabiber
nişasta
3 yemek kaşığı soğuk
1 adet ekmek hamuru
az miktarda süt.

2 bardak kaynar su içinde et suyu tabletini eritin. Sığır etini 2 cm 'lik küpler halinde kesin. Soğanı ve havucu soyduktan sonra mikserde doğrayın. Et suyunu, küp şeklinde doğranmış etleri, soğanı, havucu, nane yapraklarını, tuz ve biberi, düdüklü tencerede iyice karıştırın. Kapağını kapatın, basınç ayarını 2'ye getirin ve buhar çıktıktan sonra 30 dakika pişirin. Buharı boşaltın. Soğuk suyla nişastayı karıştırın; et karışımına ilave edin. Orta ateşte, kapağı açık olarak ve sürekli karıştırarak karışım koyulaşıncaya kadar pişirin. Tuz ve karabiber atın. Karışımı fırın tepsisine boşaltın. Beğendiğiniz bir hamur tarifine uygun olarak hamur hazırlayın ve 6 mm kalınlığında açın. Hamurun tepsiden 2.5 cm büyük olmasına dikkat edin. Hamuru et karışımının üstüne yerleştirin, kenarlarını alta katlayın, yufka tepsisine bastırın, kenarlarını iyice yapıştırın. Hamurun kenarına parmaklarınızla veya çatal ucuyla bastırın. Yufkanın üstüne küçük bir çizik atın ki buhar dışarı çıkabilsin. Artan hamur ile hamur yaprakları hazırlayarak üstünü süsleyin. Yufkanın üstüne fırçayla biraz süt sürün. Bir pişirme tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış bir fırında (220'C), 15-20 dakika ya da hamur kızarıncaya kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:9519 • adı:Biftek Turtası (düdüklü) • gönderen:Hüsran • indirme tarihi:28.04.2024 - 15:32