# EKMEK YATAĞINDA KUZU GÜVEÇ

1 Paket Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası
6 ½-7 Su Bardağı Buğday Unu (650-700g)
2 Adet Yumurta
2-3 Yemek Kaşığı Sızma Zeytinyağı
2 Çay Kaşığı Tuz
İçi için:
1 Kg Yağsız Kuşbaşı Kuzu Eti
2 Yemek Kaşığı Sızma Zeytinyağı
½ Su Bardağı Üzüm Sirkesi (100ml)
½ Su Bardağı Su (100ml)
1 Adet Soğan, İnce Doğranmış
2-3 Yemek Kaşığı Taze Soğan, İnce Doğranmış
2 Yemek Kaşığı Sarımsak, İnce Kıyılmış
½ Demet Maydanoz, İnce Kıyılmış
2 Yemek Kaşığı Taze Nane, İnce Kıyılmış
2 Yemek Kaşığı Dereotu, İnce Kıyılmış
1 Kase İnce Dilimlenmiş Eski Kaşar ve Dil Peyniri Karışımı
1 Çay Kaşığı Toz Tarçın
Tuz ve Karabiber
Üzeri için:
1 Adet Yumurtanın Sarısı
1 Yemek Kaşığı Su

Unu eleyerek büyükçe bir karıştırma kabına alın. Üzerine Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası ve ılık suyu ekleyin.
Ortasını çukurlaştırıp, diğer hamur malzemelerini de ekledikten sonra minimum 8-10 dakika un serpiştirilmiş tezgah üzerinde yoğurun.
Elde ettiğiniz ekmek hamurunu zeytinyağı ile hafifçe yağlanmış bir kap içerisine alın, üzerini örtüp mayalanması için oda sıcaklığında 45 dakika bekletin.
Fırınınızı önceden 180oC ayarlayıp, ısıtın.
Bu sırada, kuzu etini (dana antrikot veya tavuk göğüs eti de kullanabilirsiniz) bir kaba alıp hafifçe tuz ve karabiberleyip,1 yemek kaşığı zeytinyağına bulayın. Üzerini örtüp bekletin.
Orta boy bir tavaya zeytinyağı, soğanlar ve sarımsağı alın. Orta-yüksek ateşte 5-6 dakika kavurup, üzerine tarçın, su ve sirkeyi ekleyip, kaynatın. Kaynamaya başlayınca ateşi kısıp kapağını kapatın ve 20 dakika pişirin.
Kuzu etlerini teflon bir tavaya alıp, dışı kahverengileşinceye dek 3-5 dakika kavurup üzerine dereotlarını ekleyip karıştırın ve ateşten alın.
Mayalanan hamuru 8'e bölün ve orta boy bir güvecin büyüklüğünden 3-4 cm daha geniş, 1 cm kalınlığında açın.
Güveçleri hafifçe zeytinyağlayıp, hamurları fazlası kenarlardan dışarı sarkacak şekilde yerleştirin.
Bir kasede peynirler ve maydanozun yarısını çırparak hazırlayın.
Güveçlerdeki ekmek hamurunun içerisine sırasıyla, kuzu eti, pişmiş soğan ve sarımsak, yeşillikler ve peynirli karışımı paylaştırın. 2-3 yemek kaşığı su ekleyin.
Üzerlerine yine aynı şekilde açtığınız ikinci hamurları yerleştirip, kenarlarda iki hamuru birleştirip kıvırın. Artan hamurlardan isteğe göre şekiller hazırlayarak üzerine ekleyebilirsiniz.
Üzerine 1 yemek kaşığı su ile çırpılmış yumurta sarısı sürüp, önceden 180oC ısıtılmış fırında 40-45 dakika pişirin.
Güveç içerisinde sıcak servis yapın veya ılınınca dilerseniz güveçten çıkartın.

© lezzetler.com tarif no:121307 • adı:Ekmek Yatağında Kuzu Güveç • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:28.04.2024 - 06:39