



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ HAMUR KASESİ

1 tatlı kaşığı zeytinyağı
22,5sın'lik hamur kasesi
750 gr dana filetosu (kuşbaşı doğranmış)
1 çay kaşığı hindistancevizi
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
10 gr (2 yaprak) jelatin
1/2 su bardağı et suyu

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180 °C) getirip ısıtınız. 1 kg'lık cam bir kavanozun dışını bir tatlı kaşığı zeytinyağıyla yağlayıp bir kenara bırakınız.

Hamurun 1/4'ünü koparıp bir tabağa koyarak ılık tutunuz. Geri kalan hamuru daire biçiminde açınız. Dışı yağlanmış kavanozu ters olarak (ağızı altta) düz bir yere koyup daire biçimindeki hamurun orta kısmını kavanozun dibine oturtunuz. Hamuru ortasından kenarlarına doğru bastırarak kavanozun kenarlarına yapıştırınız. (Hamur kavanozun 2/3'üne kadar inmeli ve 1+1/2 cm kalınlığında olmalıdır.) Hamur soğuyup sertleşene kadar 10 dakika bekletiniz.

İki kat yağlı kâğıdı biraz da fazlalık bırakarak kavanozun üstündeki hamurun çevresine sarıp, kâğıdı 2 ataşla bitştiriniz. Kavanozu ters çevirip bir fırın tepsisine oturatarak, yavaş yavaş hamurun içinden çekip çıkarınız. Kuşbaşı etleri, hindistancevizini, kekiği, tuzu ve biberi orta boy bir kasede karıştırınız. Bu karışımı hamurdan yapılan kaseenin içine, kaseenin biçimini bozmadan koyunuz. Hamurun üstünü bastırarak etlerle aynı hizaya getiriniz.

Kenara ayırdığınız hamuru kaseenin ağzından biraz daha geniş bir daire biçiminde açınız; bunu hamur kasesinin üstüne kapatıp hafifçe bastırarak kenarları yapıştırınız. (Kenarları hafifçe ıslatırsanız daha kolay yapışır.) Hamurdan arta kalan parçalar varsa bunları yaprak biçiminde keserek biraz ıslatınız ve hamur kasesinin üstünü süsleyiniz. Kaseenin üstüne küçük bir delik açınız.

Tepsiyi fırının ortasına sürüp 1,5 saat pişiriniz.

Tepsiyi fırından alarak hamurun çevresindeki kâğıdı ve ataşları çıkarıp atınız. Böreği yeniden fırına sürüp 45 dakika daha, ortasındaki delikten bir şiş batırıldığında etler yumuşak oluncaya kadar pişiriniz. Tepsiyi fırından çıkararak etli hamur kasesinin iyice soğumasını bekleyiniz, sonra bir tabağa aktarınız.

Küçük bir tencerede jelatini orta ateşte, 4 çorba kaşığı et suyunda sürekli karıştırarak eritiniz. Jelatin karışımı berraklaşınca tencereyi ateşten indiriniz; bir kaseye boşaltarak üstüne geri kalan et suyunu dökünüz. Bu karışımı etli hamur kasesinin üstündeki delikten içeri dökerek tepesine kadar doldurunuz.

Etli hamur kaseinizi buzdolabına koyarak et suyu donana kadar 3 saat soğutunuz. Dolaptan çıkarıp, soğuk olarak servis ediniz.

Not: Soğuk olarak servis edilen etli hamur kasesi, ince dilimler halinde kesilerek ordövr olarak yada yanında salatayla baş yemek olarak sunulabilir. Hamura biçim vermek için 1 kg'lık bir kavanoz yada benzeri bir kap kullanabilirsiniz.