



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ VE BÖBREKLİ PAY

450 gr. kuşbaşı sığır eti
100 gr. böbrek
25 gr. un
25 gr. margarin
1 soğan
300 gr. et suyu
Tuz
Karabiber
100 gr. mantar
Hamur için:
225 gr. un
1/2 çay kaşığı tuz
175 gr. margarin
9 çorba kaşığı su
1 yumurta

Kuşbaşı etleri ve böbrekleri iyice una bulayın. Soğanı doğrayın. Eritilmiş margarinde soğan ve eti kavurun. Et suyu ve baharını katıp kaynatın. Kapağını yarım aralık bırakarak 1,5 saat pişirin. Daha sonra dilimlenmiş mantarları ilave edip 30 dakika daha pişirmeye devam edin. Bir fırın kabına bu etli karışımı aktararak soğumaya bırakın.

Hamuru için, un ve tuzu bir kaba eleyin. Margarini rendeleyip yumuşak bir hamur kıvamına gelecek kadar su ilave edin. Hamuru yoğurup açın. Açma işlemini iki kere tekrarlayın. Daha sonra hamuru yağlı kağıda sarıp buzdolabında yarım saat soğumaya bırakın. Fırını kızdırın. Hamuru, etlerin üstünü kapatacak büyüklükte açın ve kenarlarını sıkıca yapıştırın. Bir yumurtayı çarpıp hamurun üstüne sürün ve ortasına pişerken dumanın çıkması için küçük bir delik açın. Orta hararetli fırında bir saat pişirin.