



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ KIYMALI WELLİNGTON

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

HAMUR:

2 su bardağı glutensiz un

4 çorba kaşığı tereyağı

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı xhantan gum

Yarım su bardağı soğuk su - azar azar eklenecek

İlave tereyağı 225 gr.

KIYMALI HARÇ:

300 gr. kıyma

1 adet kuru soğan

1 adet yumurta

1 tatlı kaşığı ezilmiş tereyağı

1 tatlı kaşığı kimyon

1 tatlı kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı tuz

Hamur malzemelerini, geniş bir kaseye koyarak yoğurun. Soğuk suyu azar azar ekleyerek, elinize yapışmayan elastik bir hamur hazırlayın. Unlanmış tezgahta, hamurunuzu parmak kalınlığında açarak, ortasına ilave tereyağınızı koyun. Hamuru bohça şeklinde sarın ve streç filme sararak buzdolabında, 15 dakika dinlendirin. Dinlenmiş hamuru buzdolabından çıkarın ve tekrar açın, ve yine bohça şeklinde sararak dinlendirin. Bu işlemi 4 kez tekrarladıktan sonra, en son tekrarda, hamurunuzu yarım parmak kalınlığında açın. Hazırladığınız kıymalı harcı, uzunlamasına hamurunuzun içine yerleştirin ve ekmeğin somunu şeklinde sarın. Üzerine tereyağı sürerek 170 derecede ısıtılmış fırında, altın rengini alıncaya kadar pişirin. Dilimleyerek servis yapın.

