HAMURLU BALIK

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):
Hamuru için:
200 gram un,
100 gram tereyağı,
1 yumurta,
1 limon,
yeteri kadar tuz.
İçi için:
200 gram mantar,
1 kilo beyaz etli balık
1 baş soğan,
1 demet maydanoz,
1 diş sarımsak,
50 gram tereyağı,
1 çorba kaşığı un,
yeteri kadar karabiber ve tuz.

Yapımı : Mermerin üzerine unu boşaltın. Ortasına bir havuz açıp yumuşatılmış ve küçük parçalara bölünmüş yağı, yarım kasık tuzu. rendelenmiş limon kabuğunu, yumurtayı koyup yoğurun. Hamur pek gevşek olursa biraz un katabilirsiniz. Hamur cvarmna gelince yağa bulanmış yağ kâğıdına sarıp buzdolabına kaldırın.
Balıkları temizleyin ve bol akarsuda yıkayın. Mantarların topraklı bölümlerini kesip atın. Bol suda yıkadıktan sonra elinizi limonlu suyun içinde tutarak bunları küçük parçalara doğrayın.
Maydanozu temizleyip yıkayın ve ince ince doğrayın. Rendelenmiş soğanı 30 gram sadeyağda pembeleşinceye kadar kavurun. Dövülmüş bir diş sarımsakla ince kıyılmış maydanozu katın. Bir süre birlikte kavurduktan sonra mantarları da katın ve vakit vakit tahta kaşıkla karıştırarak 7-8 dakika birlikte pişirin. Karıştırmaya devam ederken unu serperek katın. Tuzlayıp biberleyin, kabın kapağını örtüp 15 dakika kadar bunları hafif bir ateşte pişirin. Bu sürenin kuşbaşı doğranmış balık etlerini de katıp pişirin.
20-22 santim çapında bir tepsinin içini eldeki yağın yarısıyle yağlayın. Buzdolabından çıkaracağınız hamuru oklavayla kalıbın içini ve yanlarını kaplayacak büyüklükte açın. Sonra hamuru yanlarını da kaplayacak biçimde kalıba serin. Hamurun üzerini de yağlı yönü hamura dönük olarak yağlanmış bir yağ kâğıdıyle iyice örtün. (İsteyenler hamurun düzgün biçimde kalması için bu yağ kâğıdının üzerine de ağırlık yapması için temiz ve yıkanmış çakıl taşları koyarak kalıbı doldururlar.) Sonra kalıbı orta ısılı bir fırına (termostatlı fırınları olanlar 180 dereceye göre fırınlarını ayarlamalıdırlar.) koyun ve yarım saat pişirin. Yarım saat sonunda kalıbı fırından çıkarın. Çakıl taşlarıyle yağ kâğıdını kaldırın.
Hamuru ateşe dayanıklı cam bir servis tabağına koyun. İçini balıklı, mantarlı salçayla doldurun. Servis tabağını fırına sokun. 10 dakika çok sıcak bir fırında tuttuktan sonra fırından çıkarıp sıcak sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:13699 • adı:HAMURLU BALIK • gönderen:zafira • indirme tarihi:05.05.2024 - 16:32