



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com)

HAMURLU CİĞER KEBABI

Hamuru için:

300 gr un

100 gr margarin

3 yumurta

yeteri kadar tuz.

Harcı için:

2 güvercin (veya üveyik)

400 gr tavuk ciğeri

300 gr dana kıyması

100 gr salam

25 gr mantar

50 gr margarin

yarım demet maydanoz

2 baş arpacık soğanı

4 çorba kaşığı zeytinyağı

tuz

karabiber

Elenen unun ortası çukurlaştırılıp içine ince ince kıyılmış margarin konur. İki tutam tuz serpidikten sonra, 1 yumurta ve 1 yumurtanın da yalnızca sarısı konur. Kanıştırlarak hamur haline getirilir. Hamurun bozulmaması için çok yo-ğurmamaya dikkat edilmelidir. Hamur hazırlanınca, yuvarlanır ve yağlı kâğıda sarılıp 4-5 saat kadar buzdolabında dinlendirilir. Hamur buzdolabına konulduktan sonra, mantarlar yumuşaması için ılık suya konur. Güvercinler (veya üveyikler) tüyleri yolunup içi temizlendikten sonra tütsülenir ve bol suda iyice yıkanır. Patlatmamaya dikkat ederek ödü çıkarılmış tavukların, karaciğerleri temizlenir. Salam makineden geçirerek kıyılır. Maydanoz ayıklandıktan sonra, bol suda yıkanır ve ince ince doğranır. Arpacık soğanları rendelenir veya çok ince doğranır. Güvece 25 gr margarin ile 4 çorba kaşığı zeytinyağı konularak ateşe oturtulur. Yağ ısınınca, içi ve dışı tuzlanıp biberlenmiş kuşlar güvece atılır ve çevirerek nar gibi kızartılır. Kuşlar kızarınca güvecin ağzı kapatılarak kuşlar pişirilir. Gerekirse, zaman zaman, kaşıkla sıcak su ilave edilmelidir. Kuşlar pişince güveçten çıkarılır, ortadan ikiye bölünür, eti kemiklerinden sıyrılarak filetolara bölünür. Güveçteki yağa, kalan 25 gr margarin katılır. Yağ ısınınca, kıyılmış arpacık soğanı ile maydanoz konur ve tahta kaşıkla karıştırılarak kavrulur. Soğanlar pembeleşince, dana kıyma ve kıyılmış salam ilave edilip, tuz ve karabiber serpidikten sonra, karıştırılarak kavrulur. Kıymalar renk değiştirirken, iyice yumuşatıldıktan sonra küçük küçük doğranmış mantarlar katılır ve karıştırılır. Biraz sıcak su döküldükten sonra, güvecin ağzı kapatılır ve içindeki malzeme pişirilir. Güveç ateşten alınmadan 6-7 dakika önce, tavuk ciğerleri ile pişirilmiş kuş eti filetoları katılır. Ateş kuvvetlendirilir ve 6-7 dakika sonra güveç ateşten alınır. Ateşe dayanıklı cam bir kayık tabak yağlanır. Hamur buzdolabında 4-5 saat dinlendirildikten sonra, yağlı kâğıttan çıkanlıp üçe bölünür. Hamurun açılacağı mermere biraz un serptikten sonra, hamurun iki parçası konur ve unlu merdaneyle, kayık tabağın dip ve kenarlarını kaplayacak kadar açılır. Açılan hamur ateşe dayanıklı cam tabağa yerleştirildikten sonra üzerine güveçteki kanşım boşaltılır. Kalan hamur da kayık tabağın üzerine kaplayacak kadar açıldıktan sonra, karışımın üzerine yayılır. Alttaki ve üstteki hamurların uçları bastırılarak birbirine iyice yapıştırılır. 1 yumurta ile şansı ayrılmış yumurtanın akı birlikte çırpılır ve fırçayla hamurun üzerine sürülür. Bıçakla hamurun tam ortasında küçük bir delik açılır ve kâğıttan veya kartondan yapılacak küçük bir boru bu deliğe oturtulur. Yemeğin üstü küçük ve biçimli hamur parçalarıyla süslelendikten sonra 170° C'de fırına sürülür. Hamur kızarınca, yemek fırından alınır ve sıcak sıcak servis yapılır, tsteğe göre, hamur yerine hazır yufka kullanılabilir. Yufka kullanıldığında, yufkanın yansı tabağın dibine yayılır ve üzerine güveçteki karışım boşaltılır. Ve yufka kenarları üste katlanarak harcın üzerine kapatılır. İkinci yufkayla da iyice sarılır. Bu işlem tamamlandıktan sonra, yufkanın tam ortasında bıçakla delik açılıp kartondan yapılacak boru deliğe oturtulur. Yufkanın üzerine de çırpılmış yumurta sürüldükten sonra yan kısmından kabın içine bir kahve fincanı kadar ılık su konur. Yufkanın üzerine de küçük yağ parçaları serpiştirildikten sonra fırına sürülerek pişirilir.

[ML® Hamurlu Kebap için tıklayın](#)

[ML® Hamurlu Kebap \(görsel\)](#)