



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

HAMURLU CİĞER

Kullanılacak malzeme (6 kişi için).

Hamuru için:

300 gram un,
100 gram sadeyağ,
3 yumurta, yeteri kadar tuz.
İç harcına konulacaklar için:
2 güvercin (veya üveyik),
400 gram tavuk ciğeri,
300 gram sığır kıyması,
100 gram halk tipi salam,
25 gram mantar,
50 gram sadeyağ,
1 avuç maydanoz yaprağı,
2 baş arpacık soğanı,
4 çorba kaşığı zeytinyağı,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Ateşe dayanıklı pyrex bir kayık tabağı yağa bulamalı ve bir kenara bırakmalı.

Unu eleyerek hamur yoğurma mermerinin üstüne boşaltmalı. Unun ortasını çukurlaştırdıktan sonra yumuşatılmış kalan yağı küçük parçalara bölerek bu çukura koymalı. İki çimdik tuz serptikten sonra birinci yumurtayı sarılı beyazlı, ikinci yumurtanın ise sadece sarısını koymalı ve unla karıştırarak çok yoğurmadan hamur durumuna getirmeli. Sonra bu hamuru yuvarlamalı ve bir yağ kâğıdına sarıp dört - beş saat kadar buzdolabında dinlendirmeli. Hamuru buzdolabına kaldırdıktan sonra mantarları soğuk suya koyup yumuşatmalı. Güvercin veya üveyiklerin tüylerini yolup içlerini temizledikten sonra tütsülemeli ve bol akarsuda iyice yıkamalı. Ödleri dikkatle çıkarılmış tavukların karaciğerlerini temizleyip yıkamalı. Halk tipi salamı makineden geçirerek kıymalı.

Maydanoz yapraklarını temizleyip bol suda yıkamalı ve ince ince doğramalı. Arpacık soğanlarını rendelemeli veya çok ince doğramalı.

Toprak bir tencereye (güvece) sadeyağın yarısı ile dört çorba kaşığı ceptinyağını koyup kabı ateşe oturtmalı. Yağ ısınca içi ve dışı tuzlanıp biberlenmiş kuşları kabin içine atmalı ve çevirerek her yanlarını nar gibi kızartmalı kabin ağzını örterek kuşları pişirmeli. Gerekirse kuşun salçasını vakit vakit ve kaşıkla sıcak su katmalı. Kuşlar pişince tencereden çıkarmalı, ortadan ikiye bölmeli ve kemiklerinden sıyrarak etini filetolara bölmeli. Güveçteki yağa kalan sadeyağı katmalı. Yağ ısınca kıyılmış arpacık soğanıyla maydanoz yapraklarını katmalı ve tahta bir kaşıkla karıştırarak kavurmalı. Soğan ların rengi pembeleşince sığır ve salam kıymalarını katmalı, tuzunu ve biberini serptikten sonra karıştırarak bunları da kavurmalı. Kıymalar renk değiştiren iyice yumuşatıldıktan sonra küçük parçalara doğranmış mantarları katmalı. Gerekirse biraz sıcak su dökmeli ve toprak kabin ağzını örterek içindekileri pişmeye bırakmalı.

Güveci ateşten indirmeden 6-7 dakika önce tavuk ciğerleriyle pişirilmiş kuş eti filetolarını katmalı. Ateşin kuvvetini artırmalı ve 6-7 dakikalık süre sonunda güveci ateşten indirmeli.

Buz dolabındaki hamur gereği kadar dinlendirildikten sonra bunu kâğıdından çıkarıp üçe bölmeli. Hamur mermerine biraz un serptikten sonra üçte iki parçayı bunun üstüne koymalı ve unlu merdaneyle bunu pyrex kabin dibini ve kenarını kaplayacak kadar açmalı. Bu açılmış hamuru pyrex kaba oturtuktan sonra güveçteki karışımı pyrex kaba boşaltmalı. Kalan üçte bir hamuru da pyrex kayık tabağın üstünü kaplayacak kadar açtıktan sonra bu hamur yaprağını karışımın üstüne yaymalı. Alttaki ve üstteki hamurların uçlarını bastırarak bunları birbirine iyice yapıştırdıktan sonra kalan bir yumurtanın akını birlikte hafifçe çırpmalı, sonra bunu bir fırçayla hamurun üstüne bulamalı. Bıçakla hamurun tam ortasında küçük bir delik açmalı ve kâğıttan veya kartondan yapılacak küçük bir boruyu baca gibi bu deliğe oturtmalı. Yemeğin üstünü küçük ve biçimli hamur parçalarıyla süsledikten sonra pyrex kayık tabağı orta ısıllı fırına sürmeli (Fırını termostat! olanlar bunu 170 dereceye göre ayarlamalıdır).

Hamurun yüzü nar gibi kızarıncaya yemeği fırından almalı ve sofraya götürüp sıcak servis yapmalı.

Vakti olmayanlar veya isteyenler hamur yerine hazır yufka kullanabilirler. Yufka kullanıldığı vakit önce birinci katı pyrex kayık tabağa yerleştirmeli. Güveçteki karışımı boşalttıktan sonra yufkanın kenarlarını üste katlayıp için üstünü örtmeli ve böylece bunu bohçalamalı. Sonra bu bohçayı ikinci yufkayla iyice sarmalı. Bu is bittikten sonra yufkanın tam ortasında deliği açıp kartondan yapılacak boruyu yan bacayı deliğe oturtmalı. Yufkanın üstünü çırpılmış yumurtaya bufa-dıktan sonra pyrex kabin yanından bir kahve fincanı kadar ılık su koymalı. Yufka, nın üstüne de küçük yağ parçaları serpiştirdikten sonra kabı fırına koyup yemeği pişirmeli.

