HAMURLU KESTANELİ ET

500 g dana eti (tercihen buttan, bütün yağı alınıp, kuşbaşı doğranmış)
1 soğan (dilimlenmiş)
8 cl (1/3 su bardağı) portakal suyu (taze sıkılmış)
12,5 cl (1/2 su bardağı) esmer et suyu
1/2 portakalın kabuğu (rendelenmiş)
125 g kestane (biraz suda bekletildikten sonra, kabukları soyulmuş)
1 çorba kaşığı domates salçası
1/2 tatlı kaşığı kekik
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
bir tutam tuz
6 havuç (dilimlenmiş)
4 kereviz sapı (her biri 2,5 cm lık parçalar halinde dilimlenmiş)
250 g mantar (yıkanıp, kurulanmış)
1 - 2 çorba kaşığı süt (parlatmak için)
Hamuru:
175 g un
1 1/2 tatlı kaşığı kabartma tozu
1/2 tatlı kaşığı toz hardal
bir tutam tuz
90 g (6 çorba kaşığı)margarin (iyice soğutulmuş)

Bir tencereye etler, soğanlar, portakal suyu ve et suyunu koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, karışımı bir taşım kaynatın. Kaynayınca portakal kabuğu rendesi, kesta-' neler, domates salçası, kekik, tuz ve karabiberi ekleyip, ateşi kısarak, karışımı 30 dakika pişirin. Havuçları ve kereviz saplarını ekleyip, 30 dakika daha pişirdikten sonra tencereyi ateşten alın. Mantarları ekleyip, karışımı 1 l'lik (4 su bardağı) bir fırın kabına aktararak, oda sıcaklığında soğumaya bırakın.
Fırınınızı 200 °C'a ısıtın. Hamuru hazırlamak için un, kabartma tozu, toz hardal ve tuzu bir salata kâsesinde karıştırın. Margarini küçük küçük kesip, ekledikten sonra, 12,5 cl (1/2 su bardağı) kadar da soğuk su katın ve gevşek, ama kâsenin kenarlarına yapışmayan bir hamur haline getirin. Sonra bu hamuru, unlanmış mutfak tezgâhı üstünde fırın kabının kenarlarından 2,5 cm taşacak büyüklükte açıp, 1 cm eninde bir şerit keserek, biraz suyla ıslatın ve kabın üst çeperine dıştan yapıştırın. Hamuru fırın kabının üstüne döşeyip, taşan kenarları aşağı doğru bastırarak, hamur şeridinin üstüne yapıştırın ve taşan bölümleri kesip atın.
Kabın üstünü kapladığınız hamur kapağının ortasında bir delik açın. Üstüne fırçayla sütü sürüp, bir bıçağın ucuyla çizerek süsleryapın. Sonra kabı fırına verip, üstteki hamur kapağı altın sarısı bir renk alıncaya kadar (yaklaşık 45 dakika) pişirin. Kabı fırından alıp, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:31012 • adı:Hamurlu Kestaneli Et • gönderen:nurdoğan • indirme tarihi:01.05.2024 - 02:37