



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİ HARÇLI TIRTILLI ERİŞTE (İTALYA)

Havuclu hamur:

250 g havuç (kazınıp, ince doğranmış)

200-225 g sert un

1 yumurta

1 yumurtanın akı

1 çorba kaşığı ayçiçek yağı

Hindi harcı:

bir tutam kekik

1 defne yaprağı

6 tane karabiber

1 diş karanfil

1 soğan (ince doğranmış)

1 havuç (kazınıp, ince doğranmış)

1 kereviz sapı (ince doğranmış)

3 diş sarımsak (dövülmüş)

75 cl. (3 su bardağı) et ya da tavuk suyu

3 hindi inciği (her biri yaklaşık 350 g)

30 g (4 çorba kaşığı) un

1 çorba kaşığı çiçekyağı

175 g mantar (yıkayıp, kurulandıktan sonra, her biri 4'e bölünmüş)

250 g arpacık soğanı (ayıklanmış)

4 çorba kaşığı Parmesan (ya da kaşar) peyniri rendesi

2 tatlı kaşığı tuz

Hindi harcının marinadını hazırlamak için bir kenarı 10 cm'lik kare biçiminde bir tülbent parçasına kekik, defne yaprağı, tane karabiberler ve karanfili koyup, tülbenti torba gibi toplayarak, ağzını bir iplik parçasıyla bağlayın. Hazırladığınız bu baharat torbasını bir tencereye koyup, soğanlar, havuçlar, kereviz sapı parçaları, sarımsaklar ve et suyunu ekleyerek, tencereyi harlı ateşe oturtun ve karışımı bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi iyice kısıp, marinadı 15 dakika pişirdikten sonra, tencereyi ateşten alarak, marinadı oda sıcaklığında soğumaya bırakın. Soğuyunca hindi inciklerini tencereye koyun (marinat üstlerini iyice örtmelidir) ve tencereyi buzdolabına kaldırarak, en az 2 saat bekletin.

Havuçları bir tencereye koyup, üstlerini iyice örtecek kadar su ekledikten sonra, tencereyi harlı ateşe oturtarak, havuçları yumuşayınca kadar (yaklaşık 7 dakika) haşlayın. Tencereyi ateşten alıp, havuçları bir süzgeçte süzerek, bir çukur tabağa aktarın ve bir tahta kaşığın tersiyle ezerek püre haline getirin. Püreyi yeniden tencereye aktarın, tencereyi orta ateşe oturtun ve püreyi sürekli karıştırarak bütün suyunu çekinceye (ama dibi tutmamalıdır) kadar (yaklaşık 3 dakika) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, bir kenara bırakın.

Hamuru blendırda hazırlayacaksanız, onun 200 g'ı, yumurta, yumurta akı, tencereye havuç püresi ve çiçekyağını blendır kabına koyup, 30 saniye karıştırın. Hamur hemen top haline gelmişse, ama yapış yapışsa, yapışkanlığını yitirinceye ve esnek bir kıvam alıncaya kadar un (her seferinde 1 çorba kaşığı) ekleyin. Top haline gelmemişse, parmaklarınızla top haline getirmeye çalışıp, yoğurulamayacak kadar sertse, top haline gelinceye kadar su (her seferinde 1 tatlı kaşığı) ekleyin. Hamuru hafifçe unlanmış mutfak tezgâhına aktarın, erişte makineniz varsa, makinede yaprak hamur haline getirin. Makineniz yoksa, hamuru plastik filme ya da yağlı kâğıda sarıp, bir kenarda 15 dakika beklettikten sonra, merdaneyle 1,5 mm kalınlığında açın.

Hamuru elle hazırlayacaksanız, onun 200 g'ını bir kâseye koyup, ortasını havuz gibi açın. Açtığınız bu çukura yumurta, yumurta akı, havuç püresi ve ayçiçek yağını koyup, bir çatalla ya da tahta kaşıkla azar azar olarak unu yedirin. Sonra hamuru hafifçe unlanmış mutfak tezgâhına aktarın, birkaç dakika yoğurun. Kaldırıldığında tezgâhta iz bırakmamalıdır. Yapış yapışsa (tezgâhta iz bırakıyorsa), yapışkanlığını yitirinceye kadar un (her seferinde 1 çorba kaşığı) ekleyin. Yoğurulamayacak kadar sertse, esnek bir kıvam alıncaya kadar su (her seferinde 1 tatlı kaşığı) ekleyin. Sonra esnek ve pürüzsüz bir kıvam alıncaya kadar yoğurup, erişte makineniz varsa, makinede yaprak hamur haline getirin. Makineniz yoksa, hamuru plastik filme ya da yağlı kâğıda sarıp, bir kenarda 15 dakika beklettikten sonra, merdaneyle 1,5 mm kalınlığında açın.

Yaprak hamuru tırtıllı hamur kesme rulosuyla 1,5 cm genişliğinde şeritler biçiminde keserek, kenarları tırtıllı erişte haline getirin. Erişteyi unlanmış bir tepsiye aktarın, bir kenara bırakın.

Buzdolabında bekletme süresinin bitiminde, buzdolabındaki tencereyi alın. Fırınınızın ızgarasını yakın.

Tencereye hindi inciklerini çıkarıp, kâğıt mutfak havlu-suyla kuruladıktan sonra, una bulayın. Sonra üstlerine bir fırçayla çiçekyağını sürüp, fırın ızgarasının 7 - 8 cm altına yerleştirin ve kızardıkça çevirerek, her yanları altın sarısı bir renk alıncaya kadar (yaklaşık 15 dakika) ızgara edin. incikleri ızgaradan alıp, yeniden marinadın bulunduğu tencereye koyarak, ızgarayı kapatın ve fırını açarak, 190 °C'a ısıtın. Hindi inciklerinin bulunduğu tencereyi orta ateşe oturtup, marinadı bir taşım kaynatın. Kaynamaya başlayınca hemen kapağını kapatıp,

tencereyi ateşten alın ve fırına verip, hindi inciklerini ara sıra altüst ederek, yumuşayınca kadar (yaklaşık 1 saat) pişirin.

Piştirme süresinin bitimine 15 dakika kala bir tencereye mantarları, başka bir tencereye de arpacık soğanlarını koyup, üstlerini örtecek kadar su ekledikten sonra, tencereleri orta ateşe oturtarak bir taşım kaynatın. Kay-nayınca kapaklarını kapatıp, mantarları 3 dakika pişirdikten sonra, tencereyi ateşten alın ve mantarları bir süzgeçte süzerek, bir kenara bırakın. Arpacık soğanlarını da 10 dakika pişirdikten sonra, tencereyi ateşten alın ve arpacık soğanlarını bir süzgeçte süzerek, bir kenara bırakın.

Fırındaki tencereyi ateşten alıp, hindi inciklerini bir tabağa çıkarın. Elle tutulacak kadar soğuduklarında, derilerini soyup atın, etlerini parmaklarınızla ufalayarak bir kenara bırakın (kemikleri, sinirleri ve kirşlerini atın).

Tenceredeki baharat torbasını çıkarıp atın. Sebzeleri delikli kaşıkla bir başka tencereye aktarın, püre haline getirin.

Tencerede kalan pişme suyunun yüzeyindeki yağları kaşıkla atıp, pişme suyunu öbür tenceredeki sebze püresine katın. Ufalanmış hindi etleri, mantarlar ve arpacık soğanlarını karıştırarak ekleyip, hindi harcının sıcak kalmasını sağlayın.

Bir başka tencereye 4 litre (17 su bardağı) su koyup, tencereyi harlı ateşe oturtarak suyu kaynatın. Kaynayınca tuzu serptikten sonra, erişteleri koyup, yumuşayınca (ama diriliklerini bütünüyle yitirmemelidirler) kadar haşlayın. Tencereyi ateşten alıp, erişteleri bir süzgeçte süzerek, ısıtılmış bir servis tabağına aktarın. Üstlerine öbür tenceredeki hindi harcını kaşıkla döşeyip, yanında Parmesan (ya da kaşar) peyniri rendesiyle servis yapın.