HİNDİLİ BÖREK (İTALYA)

250 g sert un
1/4 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı ayçiçek yağı
2 yumurta
bir tutam safran (20 dakika 2/5 su bardağı kaynar suda bekletilmiş)
Sebzeli hindili harç:
1 çorba kaşığı ayçiçekyağı
3 taze soğan (beyaz ve'yeşil bölümleri ayrı ayrı ince doğranmış)
1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
bir tutam zencefil
125 g mantar (ince kıyılmış)
1 tatlı kaşığı soya sosu
bir tutam kırmızıbiber
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
250 g hindi eti (çok küçük parçalara ayrılmış)
1/2 demet maydanoz (ince doğranmış)

Hamuru hazırlamak için; un ve tuzu, hafifçe unlanmış ve serin mutfak tezgâhının üstüne eleyin. Ortasını havuz gibi açıp, çukura ayçiçek yağını ve yumurtaları koyun. Safranlı suyu da küçük bir tel süzgeçten aynı çukura eleyin (süzgeçte kalan safranı küçük bir kâseye aktarıp, üstüne 2 çorba kaşığı kaynar su dökerek bir kenara bırakın).
Parmaklarınızın ucuyla un ve ortasındaki malzemeyi yumuşak bir hamur elde edinceye kadar karıştırın (hamur çok kuru olduysa, kâsedeki safranlı sudan dökerek yumuşatın). Hamuru iyice pürüzsüz ve esnek bir kıvam alıncaya kadar yoğurup, üstüne büyük bir kâseyi ters kapatarak, 1 saat dinlendirin.
Bu arada harcı hazırlamak için kalın tabanlı bir tavaya 1/2 çorba kaşığı ayçiçek yağı koyup, tavayı normal ateşe oturtarak yağı ısıtın. Isınınca kıyılmış taze soğanların beyaz bölümlerini koyup, sürekli karıştırarak iyice yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 30 saniye) pişirin. Tavayı ateşten alıp, soğanları bir tabağa aktarın.
Kalan 1/2 çorba kaşığı ayçiçek yağını tavada ısıtın. Isınınca sarımsağı ve zencefili ekleyip, sürekli karıştırarak, renkleri hafifçe sararana kadar kızartın. Kıyılmış mantarları ekleyip, sürekli karıştırarak 1 dakika pişirdikten sonra, ateşi kısın ve karıştırmayı sürdürerek, bütün suyunu çekene kadar pişirin. Soya sosu, kırmızıbiber ve karabiberi ekleyip, mantarlar kuruyuncaya kadar (yaklaşık 30 saniye) pişirin. Tavayı ateşten alıp, içindeki mantarlı karışımı büyük bir tencereye aktarın. Pişmiş soğanları, hindi etlerini ve taze soğanların yeşil bölümlerini ekleyip, karıştırdıktan sonra bir kenara bırakın.
Mutfak tezgâhını unlayıp, hamuru keskin bir bıçakla 4 eşit parçaya bölerek, her parçayı oklavayla açın ve yufka haline getirin. 7,5 cm çapında tırtıllı pastacı rulosuyla her hamur parçasından 15 yuvarlak kesin.
Kestiğiniz her parçanın yarısının üstüne, bir fırçayla soğuk su sürün. Tenceredeki hindili harçtan tepeleme doldurulmuş bir tatlı kaşığı alıp, hamur parçalarından birinin kuru bölümüne koyun, ıslattığınız bölümüne de biraz maydanoz koyup, maydanozlu bölümü harçlı bolümün üstüne katlayın ve yapışması için kenarlarından bastırın.
Bütün hamur parçalarıyla böyle yarımay biçiminde börekler hazırlayıp, börekleri hafifçe yağlanmış bir fırın tepsisine yan yana (birbirlerine değmemelidirler) yerleştirerek kurumaya bırakın.
Büyük bir tencereye 2 litre (yaklaşık 8 su bardağı) su koyup, orta ateşte bir taşım kaynatın. Kaynayınca bir damla ayçiçek yağı damlatıp, bir fiske tuz serptikten sonra ateşi açın ve suyu kabarcıklar çıkarmaya başlayıncaya kadar kaynatın. Kaynayınca 12-18 tane yarımay biçimi böreği dikkatlice suya bırakıp, suyun yüzeyinde yüzmeye başlayıncaya kadar haşlayın. Delikli spatulayla pişen börekleri büyük bir servis tabağına çıkarıp, üstünü örterek, öbür börekler pişinceye kadar ılık kalmalarını sağlayın.
Bütün börekler pişince sıcak sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:29675 • adı:Hindili Börek (İtalya) • gönderen:meyankökü • indirme tarihi:03.05.2024 - 06:07