



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İTALYAN BÖREĞİ

Salçası:

200 gr kemiksiz sığır eti

2 çorba kaşığı margarin

1 soğan (büyük)

3 domates (büyük)

3 bardak su

1 tatlı kaşığı tuz

1 kahve kaşığı karabiber

Üzerine:

2 çorba kaşığı margarin

1 kahve fincanı gravyer rendesi

Hamuru:

4 kahve fincanı un

4 yumurtanın sarısı

3/4 kahve fincanı süt

İçi:

200 gr pişmiş et

1 çorba kaşığı margarin

1/2 kahve fincanı un

1 bardak süt

1 kahve fincanı gravyer rendesi

1 yumurtanın akı

1/2 kahve fincanı etin piştiği salça

SALÇASI: Bir kuşaneye ölçülere göre margarin konularak kızdırılır, içersine kuşbaşı sığır eti konur, iyice kavrulur. Soğan küçük küçük doğranarak ete ilâve edilir ve yeniden kavrulur. Soğanlar ölünc buna kabukları ve çeki.dekleri çıkarılıp, küçük küçük doğranmış domatesler karıştırılarak tuz serpilir ve domatesler salça gibi olunca, kuşaneye sıcak su konur. Kapağı kapatılır ve 2,5 saat pişirilir. Kuşane ateşten indirilerek soğutulur. Yemek soğuyunca, kuşanedekilerin hepsi et makinesinde çekilir ve bir tarafa bırakılır.

İÇİ: Yeniden bir kuşane alınır ve içersine ölçülere göre margarin ile un konularak 2 dakika kavrulduktan sonra içersine sıcak süt, tuz konulur ve karıştırılarak süt una yedirilir. 8-10 dakika daha pişirildikten sonar ateşten indirilir, yumurta akı, karabiber ve rendelenmiş gravyer peyniri, etin salçası ve kıyma halindeki etler ilâve edilir, iyice karıştırılır ve bir tarafa bırakılır.

HAMURU: ölçülere göre un alınarak elenir, ortası çukurca açılarak buraya yumurtaların sarısı, süt ve tuz konularak iyice karıştırılarak yoğrulur. Hamur, ıslak bir beze sarılarak bir saat dinlendirilir. Bu süre dolunca, un tahtasının üzerine un serpilerek hamur açılır. Açılan hamurlardört köşe kesilir içten fıstık kadar kıymalar doldurulur, kapatılır ve bir tencerede tuzlu su kaynatılarak kesilmiş olan hamurlar bu tencereye boşaltılır. 5 dakika haşlanır ve yumuşayınca süzgeçle süzülür, servis tabağına yayılır ve üzerlerine erimiş tereyağı ile salçanın artan kısmı dökülür. Yanında gravyer peyniri (rendelenmiş) olduğu halde soğumadan servis yapılır.