KABAKLI FRANSIZ PİZZASI

Sahrap Soysal

Hamur için;
6 adet dondurulmuş hazır milföy hamuru (10 cm x 10 cm çapında)
Harcı için;
150 gr. az yağlı dana kıyma
1 adet orta boy kuru soğan
2 çorba kaşığı zeytinyağı
2 adet orta boy ince yeşil kabak
2 adet orta boy domates
2 çay kaşığı tuz, karabiber
Sosu için;
1/2 su bardağı süt
2 adet yumurta
1 su bardağı hazır süt kreması (200 ml.)
1/2 su bardağı rendelenmiş taze kaşar peyniri

Dondurulmuş kare şeklindeki milföy hamurlarını tezgahın üzerinde yan yana sıralayın. Yaklaşık 10-15 dakika hamurların buzunun çözülmesini bekleyin. Tezgaha 1 yemek kaşığı kadar un serpin. Yumuşayan milföy karelerini üst üste koyup bir merdane yardımıyla açarak yaklaşık 30 cm çapında bir yuvarlak hale getirin. Hamurun kenarlarının çok düzgün olması şart değil. Ya da milföy hamurlarını üçünü yan yana koyup kenarlarından bastırarak birbirlerine ya-pıştırın. Kalan üç hamuru da aynı şekilde hazırlayıp diğer hamurlarla birleştirerek büyük kare bir hamur elde edin. O zaman dikdörtgen borcam kullanabilirsiniz. Kullanacağımız kalıp yaklaşık 25-30 cm. çapında olabilir. Fırına dayanıklı cam kap veya altı çıkabilen tart kalıbı ya da kelepçeli kek kalıbı kullanabilirsiniz. Kalıbı yumuşak margarinle iyice yağlayın. Hazırladığınız tek parça hamuru kalıbın içine yerleştirin. Hamurun uçlarını kalıbın kenarlarına doğru en az 2 cm yükselterek yerleştirin.
Öte yandan iç harcı için; Kıymayı ve yemeklik doğranmış soğanları ufak bir tavaya koyun. Üzerinde zeytinyağını koyun. Orta ısılı ateşte karıştırarak 5 dakika kavurun. Kabuğu soyulmuş ve tavla zarı şeklinde küp doğranmış kabak ve domatesleri ekleyin. Tuz ve karabiberi serpiştirip 3-4 dakika daha kavurup ocaktan alın, soğumaya bırakın.
Diğer taraftan sosu hazırlamak için; Yumurtalar ve sütü derin bir kaba aktanp çırpın. Kremayı ekleyip tekrar çırpın. İsterseniz tuz ve karabiber de serpebilirsiniz. Bu sosu, soğuyan kıymalı kabaklı malzemeyle ka-nştırın ve hazırladığınız milföy hamurunun içine aktarın. Üzerine rendelenmiş peyniri serpiştirin. Fırını 180 dereceye ve alt üst konuma ayarlayıp 5 dakika önceden ısıtın. Sıcak fırında milföy böreğini 40-45 dakika pişirin ve çıkarın. Sıcak veya ılık olarak dilimleyerek servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:57520 • adı:Kabaklı Fransız Pizzası • gönderen:latifa • indirme tarihi:12.05.2024 - 13:56