KABAKLI KUZU BÖREĞİ (FRANSA)

500 g yağsız kuzu eti (bütün yağları alınıp, iri zar biçiminde doğranmış)
1 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
1 iri soğan (ince doğranmış)
2 diş sarımsak (dövülmüş)
250 g havuç (kazınıp, iri zar biçiminde doğranmış)
250 g kabak (kazınıp, iri zar biçiminde doğranmış)
30 g (4 çorba kaşığı) un
25 cl. (1 su bardağı) tuzsuz esmer et suyu (ya da tavuk suyu)
1/2 tatlı kaşığı kekik
1/2 tatlı kaşığı adaçayı
1/2 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
5 parça hazır yufka (her biri 45X30 cm boyutlarında)
30 g (2 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı (eritilmiş)

Zeytinyağını bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak yağı ısıtın. Yağ ısınınca soğanlar, sarımsaklar ve havuçları koyup, tahta bir kaşıkla sık sık karıştırarak, 10-15'dakika (renklen kızarmaya başlamamalıdır) pişirin. Ateşi açıp, etleri tencereye koyun ve tahta bir kaşıkla sık sık karıştırarak, 1 - 2 dakika pişirin. Kabaklar, un, et (ya da tavuk) suyu, kekik, adaçayı, tuz ve karabiberi ekleyip, sürekli karıştırarak, karışımı bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, tencerenin kapağını kapatarak, karışımı kabaklar yumuşayıncaya kadar (8 -10 dakika) pişirin. Sonra tencereyi ateşten alıp, bir kenarda 45 dakika bekletin.
Bekletme süresinin sonuna doğru, fırınınızı 220 °C'a ısıtın. Tenceredeki harcı 20 cm çapında bir turta kalıbına boşaltıp, kalıbın iç kenarlarını soğuksu sürerek nemlendirin. Hazır yufka parçalarından 4'ünü enlemesine 2'ye kesip, kestiğiniz parçalardan birini, kalıptaki harcın üstüne koyun ve fırçayla eritilmiş tereyağından sürerek, üstüne yufka parçalarından birini koyun, işlemleri kalan tereyağı ve kalan 6 parça yufkayla yineleyip, üst üste koyduğunuz 8 dikdörtgen parçanın kalıptan taşan kenarlarını bıçakla keserek atın.
Kalan beşinci yufka parçasını 4'e katlayıp, boylamasına 2 şerit halinde kesin. Sonra kestiğiniz şeritleri, baklava biçiminde parçalara kesin.
Kalıptaki yufka katlarının üstüne kalan tereyağından sürüp, baklava biçimi kestiğiniz parçaların üstüne de tereyağı sürerek (yapışması için), baklava biçimi parçalarla kalıbın üst tabakasını süsleyin. Kalıbın tam ortasında buharın çıkması için bir delik açıp, kalıbı fırına vererek, böreği üst tabakası altın sarısı bir renk alıncaya kadar (35 - 40 dakika) pişirin. Kalıbı fırından alıp, böreği 6 eşit üçgene keserek, servis yapın.

SERVİS ÖNERİSİ: Yanında yeşil salata ve buharda haşlanıp maydanoz serpiştirilmiş taze patateslerle.

© lezzetler.com tarif no:31512 • adı:Kabaklı Kuzu Böreği (Fransa) • gönderen:dönence • indirme tarihi:07.05.2024 - 00:01