



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KAPPELETTİ (İTALYA)

(Minik Börekler)

Malzeme (4 düzine kappeletti için).

Hamuru:

300 gr. un,

1 çay kaşığı tuz,

3 yumurta,

Harcı:

60 gr. gravyer veya kaşar,

100 gr. beyaz tavuk eti (haşlanmış veya rosto),

60 gr. beyaz peynir,

1 yumurta + 1 yumurtanın sarısı,

tuz,

karabiber,

1/2 çay kaşığı limon kabuğu rendesi,

3 lt. tavuk suyu.

Hamuru hazırlamak için unu tuzla karıştırıp bir tezgaha eleyerek ortasını havuz biçiminde açın. Ortadaki boşluğa yumurtaları kırıp homojen ve esnek bir hamur elde edilinceye, kadar kuvvetli olarak yoğurun. Elde ettiğiniz hamuru bir merdaneyle yaklaşık 1 mm. kalınlığında, tezgaha açın. Bir hamur kesici ile 6 cm. çapında yuvarlaklar kesin.

Harcı hazırlamak için tavuk etiyle gravyer veya kaşar peynirini iyice kıyın. Orta boy bir kaptaki kırılmış tavuk eti, gravyer veya kaşar peyniri, beyaz peynir bütün yumurta ile yumurta sarısı, tuz, karabiber ve limon kabuğu rendesini hafifçe yoğurarak karıştırın.

Harcı, birer fındık büyüklüğünde, kesilmiş hamurların ortasına koyup hamurları yarım ay biçiminde çıkmaması için hamurun kenarını tırnakla bastırın. Her kappelettiyi, işaret parmağınızın ucu çevresinde döndürerek yarım ayın iki ucunu birleştirecek biçimde şekil verin. Kappeltilerin birleşme noktalarının açılmaması için, bastırın. Büyük bir tencerede tavuk suyunu, harlı ateşte kaynatın. Tavuk suyu kaynamca, ateşi hafifçe kısip sürekli kaynama noktasında tutun. Kappeltileri azar azar her defasında 10 dakika haşlayarak pişirin. Pişmiş olanları bir kevgirle tencereden alıp ısıtılmış bir tabağa aktarın. Kappeltiliyi sıcak olarak servis edin.

Not: Tatar böreğine benzeyen bu yemeği dilediğiniz baharatla tadlandıracağınız yoğurt veya domates sosu ile servis edebilirsiniz. Kappeltileri haşlarken tencereye bir kerede çok fazla miktarda atmayın. Her kappeletti pişme suyunun içinde bir diğerine yapışmadan bulunabilmelidir.