



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KASEDE KIYMALI PATE

Böreği:

250 gr (2 su bardağı) un (ılık)

kahve kaşığının ucuyla tuz

250 gr tereyağı (soğuk ve sert)

1 tatlı kaşığı limon suyu

125 gr (1/2 su bardağından biraz fazla) su (çok soğuk)

1 yumurta (1 çay kaşığı tuzla dövülmüş)

Harcı:

500 gr kıyım

1/2 su bardağı su

15 gr (1 çorba kaşığı) tereyağı

1 küçük soğan (ince doğranmış)

75 gr mantar (kıyılmış)

1 su bardağı beşamel sos

125 gr (1/2 su bardağı) krema

1 kahve kaşığı tuz

1/2 kahve kaşığı karabiber

Hamuru hazırlamak için unu ve tuzu orta boy bir kaseye eleyip, bir çorba kaşığı yağ keserek parmaklarımızla una yediriniz. Limon suyunu suyla karıştırıp, unun ortasını çukurlaştırarak, sıvının üçte ikisini içine akıtınız. Bıçakla karıştırıp, hamur olmaya başlayınca, kalan sıvıyı da katınız.

Hamuru unlanmış hamur tahtasına koyup, 2 dakika avuçlarınızla yoğurunuz.

Hamuru 1,5 cm kalınlığında kare biçiminde açınız; kalan yağı bir mumlu kağıdın arasına koyup, merdane ile hafifçe düzleştiriniz.

Yağı, mumlu kağıdın arasından alıp, hazırladığınız kare biçimi hamurun ortasına koyunuz. Hamuru üstüne kapatarak paket yapınız. Hamur paketini mumlu kağıda sarıp, 15 dakika buzdolabında bekletiniz.

Hamur tahtanızı hafifçe unlayınız. Hamuru buzdolabından alıp mumlu kağıdı çıkarınız. Hamuru kat yeri size dönük olarak koyup, merdaneyi bastırarak hamuru kenarına kadar 4 kez açıp düzleştiriniz. (Hamurun bu işlem sonunda 1,5 cm kalınlığında dörtgen biçiminde olması gerekir.) Hamuru dikkatlice üçe katlayıp düzgün bir paket yaparak kenarlarını bastırıp yapıştırınız. Hamuru çevirip yeniden açarak üçe katlayınız. Mumlu kağıda sarıp 15 dakika daha buzdolabında bekletiniz.

Hamuru buzdolabından çıkarıp açarak üçe katlayınız. Çevirip yeniden açarak tekrar üçe katlayınız. Mumlu kağıda sarıp buzdolabında 15 dakika bekletiniz. Bütün bu işlemi bir kez daha tekrarlayınız.

Hamuru buzdolabından çıkarıp hafif unlanmış hamur tahtasında 1,5 cm kalınlığında kare biçiminde açıp, 6 cm'lik yuvarlak hamur kesiciyle hamuru, birbirine elden geldiğince yakın olarak kesiniz.

Fırın tepsisinin üstüne soğuk su serpip nemlendiriniz. Kestiğiniz yuvarlak hamurları üstüne dizip, 3,5 cm çapında hamur kesici ile ortalarını oyarak kapak çıkarınız. (Oyarken dibini delmemeye dikkat ediniz.) Çıkardığınız kapakları bir kenara koyunuz.

Tepsiyi buzdolabına koyup 15 dakika bekletiniz.

Önce fırınınızı yüksek sıcaklığa (220°C) getirip ısıtınız.

Tepsiyi buzdolabından alıp fırının üst tarafında 15-20 dakika, börekler nar gibi kızarana kadar pişiriniz. Tepsiyi fırından çıkarıp, börekleri tel ızgara üstünde tamamen soğutunuz. Bıçağın ucuyla ortalarındaki kapağı kaldırıp, içinde yumuşak hamur kalmışsa çay kaşığıyla çıkarınız.

Harcı yapmak için yağı küçük bir tencerede eritiniz.

Soğanları katıp, kısık ateşte; 10 dakika, arasıra karıştırarak pişiriniz. Mantarları ekleyip 5 dakika daha pişirerek, kıymayı katıp kavurunuz tencereyi ateşten indiriniz.

Beşamel sosu orta boy bir tencereye koyup, küçük tenceredeki soğan-mantar-kıyım karışımına, kremayı akıtınız. Tuz ve biber koyup tadarak, gerekiyorsa biraz daha baharat ekleyiniz.

Börekleri yeniden tepsiye dizip, tenceredeki harcı içlerine doldurunuz. (Börekleri taşarcasına doldurmak gerekir) Kapaklarını örterek üstlerine maydanoz serpiniz.

Tepsiyi fırına verip, börekler ve harc ısınana kadar 10 dakika pişiriniz. Kase böreklerinizi fırından çıkarıp servis ediniz.

Not: Böreğin hamurunu hazırlamak güç değildir; ama çok dikkat istediğinden en az 1-2 saatinizi alacaktır. Sıcak günlerde en iyi vakit, mutfağın fazla sıcak olmayacağı sabahın erken saatleridir. (Mutfak çok sıcak olursa hamur yapış yapış olur ve güç açılır.)

Kullanacağınız gereçlerin (kase, hamur tahtacı, merdane) ve ellerinizin soğuk olması gerekir. Yağ soğuk ve sert (ama kaskatı değil) olmalıdır; yağ çok sertse mumlu kağıdın arasına konup, merdane ile 2-3 kez yuvarlanıp yumuşatılmalıdır.

Açış yöntemi çok önemlidir. Merdaneyi aynı ölçüde bastırıp kendinizden dışarı doğru ve hep aynı yönde açmak,

hamurun sonuna geldiğinizde kaldırıp tekrar başlamak gerekir (Hamur geri geri açılmamalı, merdane yağın hamurdan çıkmasına yolaçacak derecede bastırılmamalıdır).

Ayrıca hamurun öteki yüzü çevrilmeyip hep aynı yüzünden açılmalı, hamur bir yerinden çatlarsa, üstüne un serpilip buzdolabında 15 dakika bekletilmelidir. Pişmemiş börek hamuru buzdolabında mumlu kağıda sarılı olarak 24-28 saat kalabildiğinden, önceden hazırlayabilirsiniz. Aynca kase böreklerini bir gün önce pişirip, hava geçirmeyen bir kapta da saklayabilirsiniz.