



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOL BÖREĞİ (MANTARLI)

1/2 kilo ekstra un
1 adet yumurta
1/2 çorba kaşığı tuz
1/2 limonun suyu
1,5 bardak su (500 gram)
Hamuru yağlamak için:
150 gram yağ
Mantarlı iç:
1 çorba kaşığı tepeleme yağ
1 kahve fincanı un
Az tuz ve az karabiber
3,5 kahve fincanı kaynar süt (250 gram)
1 tatlı kaşığı yağ
1 tatlı kaşığı ince kıyılmış soğan
1/2 bağ kıyılmış dereotu
250 gram haşlanmış mantar, piyaz gibi doğranmış
1 kahve fincanı su
1 kahve fincanı rende gravyer

- 1) Küçük bir kuşaneye yağı koyup orta ateşte eritiniz ve unu ilâve ederek karıştırma teliyle dikkatlice karıştırarak 1 dakika kavurunuz.
- 2) Tuz, biber ve kaynar sütünü ilâve edip iyice karıştırarak 1 dakika pişirip ateşten alınız.
- 3) Başka bir kuşaneye 1 tatlı kaşığı yağı ve soğanı ilâve ederek orta ateşte karıştırarak 30 saniye öldürünüz.
- 4) Sonra piyaz biçimi doğranmış mantarı, ince kıyılmış yarım bağ dereotunu ve suyu ilâve ediniz.
- 5) Ağzını kapatarak ağır ateşte suyunu çekmeye bırakarak 3-4 dakika kaynatınız.
- 6) Sonra ateşten alarak gravyer peynirinin ve yukarıda hazırladığınız sosun hepsini ilâve ederek karıştırınız. Soğumaya bırakınız.
- 7) Mermerin üzerine unu eleyip ortasını havuz gibi açınız. İçine tuz, limon suyu, soğuk su ve yağı ilâve edip, kuvvetli yoğurarak top gibi bir hamur yapınız. Hamurun tam ortasından, karşılıklı yarı kalınlığına kadar bıçakla keserek dört kulak meydana getiriniz ve üzerine ıslatılıp sıkılmış bir bez örtetek yarım saat dinlendiriniz.
- 8) Hamuru 150'şer gramlık 5 eşit parçaya bölüp, her birini yuvarlak bir top gibi yuvarlayınız. Kurumamaları için alt ve üstlerine hafif rafine yağı sürüp, tekrar hafifçe yuvarladıktan sonra, bir tepsiye diziniz ve üzerlerine ıslatılıp sıkılmış bir bez örtetek 30 dakika dinlendiriniz.
- 9) Sonra mermerin üzerine iki hamur çıkarıp, her ikisini de 18 santimlik tabak gibi yassılıtınız.
- 10) Hamurun bir tanesinin tam ortasına 50 gram erimemiş yumuşak yağ koyarak, kenarlarına bulaştırmadan yağı yayınız ve üzerine yağsız diğer hamuru kapatarak kenarlarını alttan ve üstten çimdikler gibi sıkıştırınız.
- 11) Diğerlerini de aynı şekilde hazırlayıp, rafine yağı ile yağlanmış bir tepsiye diziniz; üzerlerini hafifçe yağlayarak ıslatılıp sıkılmış bir bezle kapatınız ve 30 dakika dinlendiriniz.
- 12) Hamuru açınız. Hamurun önünüze gelen ucunu, ortasına doğru kapatınız. Yukarıdan aşağıya iki yan kenarını keserek kapanmış hamurun içine ilâve ediniz.
- 13) Karşı ucu da kapanmış uçla ucuca gelmek üzere kapatınız ve karşısındaki ucu üzerine harcın 3/4'ünü kurdela gibi seriniz ve hamura elinizle yağmur yağar gibi tereyağını serpiniz.
- 14) İçin çıkmaması için 2 kenarından 1'er parça hamurun üzerine kapatıp içli taraftan hamuru sigara sarar gibi sarınız ve hamurun 2 ucunu kapalı büyük B harfi yapar gibi birleştiriniz.
- 15) Diğerlerini de aynı şekilde hazırlayıp tepsiye diziniz. Ortadan hızlı ateşte 30 dakika pişirip altlarını üstüne çeviriniz.