



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KURU TRÜF MANTARLI CAPPELETTİ

Cappelletti hamuru için:

3 adet yumurta

Yeterince Tuz

350 gram un

İç dolgu ve balık suyu için:

1 kg kalkan

Yarım Pırasa

70 gram sütle yumuşatılmış ekmek içi

2 adet Havuç

1 adet Kereviz

1 adet Defne yaprağı

1 tutam Frenk maydanozu

1 tutam Mercanköşk

2 adet Soğan

1 tutam Tarhun

Tane karabiber

3 yemek kaşığı tereyağı

1 adet yumurta

1 tutam Tuz

Süsleme için Brokoli

10 adet Kurutulmuş trüf mantarı

3,5 litre su

Cappelletti hamuru için un, yumurtalar ve bir tutam tuzu yoğurun. Elde ettiğiniz homojen ve hafif elastik olan hamuru yuvarladıktan sonra üzerini örtüp dinlenmeye bırakın. Kalkanı temizleyip dilimleyin ve kullanılmayacak kısımlarını derin bir tencereye aktarın 3,5 litre su, kereviz, 2 adet havuç, 2 adet doğranmış kuru soğan, 1 adet defne yaprağı, yarım pırasa, bir tutam çekilmiş karabiberle 40 dakika kaynatın. Hazırladığınız balık suyunu süzün.

İç dolgu için yapışmaz yüzeyli tavada kalkan dilimleri ve yuvarlak dilimlenmiş yarım pırasayı tereyağı ile soteleyin. Bir tutam tuz ve karabiberle tatlandırıp yemek suyunu çektikten sonra tavayı ocaktan alın. Kalkan dilimlerinin kemik kısımlarını alın. Kalan malzemeyi blenderde çekin. Karışıma sütle ıslatılmış ekmek içi, yumurta ve doğranmış taze baharatları (frenk maydanozu, mercanköşk ve tarhun) ekleyip karıştırın. Cappelletti hamurunu çok ince açıp 5 cm'lik kareler kesin. Her bir karenin ortasını hazırladığınız karışımla doldurun. Üçgen olacak şekilde çapraz kapatın. Geniş kısmın kenarlarını birleştirerek tortelloni şekli verin. Kaynayan tuzlu suda cappelletti'leri al dente haşlayın. Haşladıktan sonra süzüp çorba kasesine aktarın. Hazırladığınız balık suyunu kaynatıp kaselere ekleyin. Üzerine haşlanmış brokoli çiçekleri ve tıraşlanmış trüf mantarı serpin.



---

© lezzetler.com tarif no:115331 • adı:Kuru Trüf Mantarlı Cappelletti • gönderen:kar • indirme tarihi:06.04.2025 - 21:06