KUŞ YUVASI ESAS HAMURU

2 su bardağı un
1/4 tatlı kaşığı tuz
250 gr tuzsuz tereyağı (dondurulmuş)
4-5 çorba kaşığı buzlu su
1 yumurta (hafifçe çırpılmış).

Hamuru yapmak için unu ve tuzu orta boy bir kâseye eleyiniz. 60 gr (4 çorba kaşığı) yağı bıçakla keserek karışıma ekleyiniz. Hamur ince ufalanmış ekmek görünümü verene kadar, yağı ellerinizle una yediriniz. Katı bir hamur elde edinceye kadar buzlu su ekleyiniz. Hamuru esnek, yumuşak bir hale gelinceye kadar yoğurunuz. Kalan yağı iki yağlı kâğıdın arasına koyarak merdane ile 2 cm kalınlığında, boyu eninden uzun, yayvan bir dikdörtgen biçiminde açınız.
Unlanmış bir tahta yada fayans üstünde hamuru 1 cm kalınlığında bir dikdörtgen halinde açınız. Dikdörtgeni açtığınız yağı içine koyarak üçe katlayıp açık tarafını kendinize çeviriniz ve hamuru tekrar açınız. Aynı işlemi iki kez daha tekrar ediniz. Hamuru 15 dakika kadar buzdolabında bekletiniz.
Buzdolabmdan aldığınız hamuru 1,5 cm kalınlığında açıp 6X6 cm'lik karelere bölünüz. Keskin bir bıçağın ucu ile, karelerin kenarlarından 1'er cm içerden ikinci bir kare çiziniz. Kare biçimindeki hamurları fırın tepsisine dizerek 10 dakika kadar buzdolabında bekletiniz.
Önce fırınınızı yüksek sıcaklığa getirip (220°C) ısıtınız. Hamurlara çırpılmış yumurta sürerek 20-25 dakika, renkleri altın gibi kızarıncaya kadar fırında pişiriniz. Fırın tepsilerini fırından çıkararak hafifçe soğumaya bırakınız. En dışta kenarları yarım cm'lik bir kare bırakacak biçimde her böreğin ortasındaki kareyi kaşıkla dikkatlice çıkarınız. Kuş yuvaları bu haliyle herhangi bir harçla doldurulmaya hazırdır.

Not: Kuş yuvası genellikle hamurdan, kızarmış yada fırınlanmış ekmekten yapılır. Küçük yada büyük olarak hazırlanabilir; et ve sebze soteleri, kremalı etler, sebzeler ve püre ile doldurulup baş yemek yada giriş yemeği olarak servis edilebilir.

ML® Kuş Yuvası için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:59679 • adı:Kuş Yuvası Esas Hamuru • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:21.05.2024 - 13:47