KUZU KIYMALI KREP (FRANSA)

500 g kuzu eti (buttan, bütün yağları alınıp, iki bıçakla kıyma haline getirilmiş)
140 g un
1/2 tatlı kaşığı tuz
1 yumurta
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 soğan (ince doğranmış)
125 g mantar (doğranmış)
1 su bardağı tuzsuz tavuk suyu
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
2 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış, süsleme için)
2 çorba kaşığı taze soğan (kıyılmış; süsleme için)
Sosu:
50 cl. (2 su bardağı) süt (tercihen yarım yağlı)
1 küçük soğan (kabukları soyulmuş)
1 defne yaprağı
bir tutam hintcevizi rendesi
bir tutam maydanoz (kıyılmış)
6 tane karabiber
30 g (2 çorba kaşığı) margarin
30 g (4 çorba kaşığı) un
2 çorba kaşığı baharlı ot (dereotu, nane, v.b.; kıyılmış)
bir tutam tuz
bir tutam hintcevizi rendesi (taze çekilmiş)
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

Krep hamurunu hazırlamak için unun 2 çorba kaşığını ayırıp, geri kalanını tuzun yarısıyla bir kâseye koyarak, ortasını havuz gibi açın. Açılan boşluğa yumurtayı kırın, yanlardan ortaya doğru azar azar un alarak çırpıp, unu yedirin. Tavuk suyunun 6 çorba kaşığını ayırıp kalanını azar azar ekleyip, her ekleyişte çırparak, boza kıvamında pürüzsüz hamur haline getirin. Kâsenin üstünü örtüp, bir kenara bırakın. Sosu hazırlamak için süt, soğan, defne yaprağı, hintcevizi rendesi, maydanozlar ve tane karabiberleri bir tencereye koyup, tencereyi kısık ateşe oturtarak, karışım tıkırdamaya başlayınca ateşten alın ve üstünü örtüp, bir kenarda en az 30 dakika bekletin.
Bu arada harcı hazırlamak için zeytinyağının yarısını bir tencereye koyup, tavayı orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Yağ ısınınca ince doğranmış soğanları koyup, yumuşayıncaya (ama renkleri dönmemelidir) kadar (5 - 6 dakika) sote edin. Kıymayı ekleyip, sık sık karıştırarak, altın sarısı bir renk alıncaya kadar (3 - 4 dakika) pişirin. Kalan 2 çorba kaşığı un, kalan tuz, mantarlar, kalan tavuksuyu ve karabiberi ekleyip, bir taşım kaynamaya bırakın. Kaynamaya başlayınca ateşi kısıp, harcı üstü açık olarak 7 - 8 dakika pişirdikten sonra, tencereyi ateşten alıp, üstünü örterek, bir kenara bırakın.
Krepleri kızartmak için, kalan yağı 15 cm çapında yapışmayan bir tavaya koyup, tavayı sağa sola eğerek yağı her yanına yaydıktan sonra, bir kâseye akıtın. Kâsedeki krep hamurunu karıştırıp, tavaya küçük bir kepçeyle hamur koyun ve tavayı sağa sola eğerek, hamurun dibini kaplamasını sağlayın. Tavayı orta ateşe oturtup, krepin her iki yüzünü 1'er dakika kızarttıktan sonra, tavayı ateşten alarak, krepi bir tabağa kaydırın ve üstüne bir kâğıt peçete örtün, işlemleri kalan hamur ve kâseye akıttığınız zeytinyağıyla yineleyerek 11 krep daha yapın.
Fırınınızı 220 °C'a ısıtın. Tenceredeki kıymalı harcı 12 eşit parçaya bölüp, parçalardan birini kreplerden birinin ortasına yerleştirin ve elinizle kalınca sosis biçimi verin. Krepi harcın üstüne sarıp, katlı yeri alta gelecek biçimde bir fırın tepsisine yerleştirin, işlemleri kalan harç ve kalan kreplerleyineleyin. Tenceredeki sütlü karışımı tel süzgeçten bir kâseye süzün (süzgeçte kalan posaları atın). Tencereyi akar su altında çalkalayıp, içine margarini koyun ve orta ateşe oturtarak, margarini eritin. Margarin eriyince unu ekleyip, karıştırdıktan sonra, sürekli karıştırarak sütü azar azar ekleyin. Sürekli karıştırarak bir taşım kaynatıp, koyulaşıncaya kadar karıştırmayı sürdürün. Baharlı otlar, tuz, hintcevizi rendesi ve karabiberi ekleyip, ateşi kısarak, 2 - 3 dakika pişirin. Tencereyi ateşten alıp, sosu kreplerin üstüne boşaltarak, tepsiyi fırına verin ve krepleri 10 dakika ısıtın. Tepsiyi fırından alıp, krepleri parçalamamaya dikkat ederek, 2'şer 2'şer 6 çukur tabağa yerleştirin. Üstlerine tepside kalan sosu gezdirip, kıyılmış maydanozlar ve kıyılmış taze soğanlarla süsleyerek, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:31516 • adı:Kuzu Kıymalı Krep (Fransa) • gönderen:dönence • indirme tarihi:28.04.2024 - 11:49