



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAHANALI VARENİKİ

<https://www.lezzetsirri.com>

1 kg. un
½ lt. süt
1 yumurta
1 tatlı kaşığı toz şeker
2 tatlı kaşığı tuz
iç için:
1 küçük boy beyaz lahana
2 baş soğan
1/2 su bardağı su
1 tatlı kaşığı toz şeker
2 tatlı kaşığı tuz
servis için:
100 gr. tereyağı

Lahanayı ikiye bölün. İnce ince kıyın. Soğanları temizleyip küçük küçük doğrayın. Lahanaları soğanlarla birlikte derin bir kaba koyun, üzerine tuzu ve şekeri atarak elinizle iyice ovun. Daha sonra iki avucunuzla sıkarak biraz suyunu çıkartıp derin bir tavaya koyun. Üzerlerine 1/2 su bardağı suyu ilave edin ve orta ateşte 20 dakika, lahanalar suyunu bırakıp, iyice yumuşayınca kadar pişirin. Lahanalar suyunu çekip piştiğinde renklerinin biraz koyulaşması adeta saydam bir görünüm alması gerekir. Pişen lahanaları bir tabağa alın ve soğumaya bırakın. Hamur için; büyük, kulplu bir bardağın içine yumurtayı kırın, şekeri ve tuzu ekleyerek birlikte çirpin. Daha sonra içine sütü ekleyin ve tekrar çirpin. Unu hamur tahtanızın veya bir tepsinin içine tepeleme koyun. Ortasına bir çukur açın. Bir elinizle hazırladığınız süt ve yumurta karışımından unun içine azar azar dökerken, öbür elinizin parmak uçları ile karışımı una yedirin hamur olan kısmı kenara alın. Tekrar süt yumurta karışımından unun ortasına döküp, yine parmaklarınızla karıştırarak ham yapmaya, karışımınız bitinceye kadar devam edin. Böylece hazırlamış olduğunuz süt ve yumurta karışımının aldığı kadar un ile hamur yapmış olursunuz. Hamurları birleştirerek kulak memesinden biraz daha sert bir hamur elde edinceye kadar iyice yoğurun. Vareniki'ler suda pişeceği için biraz sert bir hamur olması gerekir. Hamurunuz hazır olduğunda bazen biraz un artabilir. Bu unu da bezeleri açarken kullanırsınız.

Hazır olan hamurunuzu 5 cm çapında bir rulo haline getirin ve bir ucundan başlayarak hemen hemen 2 cm. kalınlığında yuvarlak yuvarlak kesin. Avucunuzla yuvarlayarak küçük bezeler hazırlayın ve bu bezeleri 10 cm. çapında yuvarlaklar halinde açın. Yani hamurunuz açıldığında, bir kahve fincanı altı büyüklüğünde ve 1/2 cm kalınlığında olmalıdır. Hazırladığınız içten açtığınız hamurun ortasına hemen hemen tepeleme 1 çorba kaşığı kadar koyup iki elinizle kaldırarak yarım ay şeklinde kapatın iki ucu birbirine hamuru biraz uzatarak ve bastırarak kapatın Daha sonra yapıştırdığınız iki ucu, bir ucundan başlayarak kendi üzerinde kıvrarak diğer uca kadar gidin. Vareniki'lerin kapanan kısmı adeta bir dantel gibi olur. Eğer bu zor gelirse parmaklarınızla uzattığınız kısma bir çatala bastırarak süs yapın. Büyük bir tencereye yansını geçecek kadar su koyun, içine 1/2 çorba kaşığı tuz atın ve kaynatın. Su kaynamaya başlayınca içine sırayla hazırladığınız Vareniki'lerden 5-6 tane atın. Kaynamaya başlayınca hemen hemen 7-8 dakika Vareniki'ler pişip suyun üstüne çıkıncaya kadar pişirin. Pişenleri bir kevgirle süzerek alın ve düz bir tabağa sıralayın. Böylece bütün Vareniki'leri sırayla pişirin. Daha sonra tavada tereyağını eritip sıcak Vareniki'lerin üzerine bir kaşıkla bolca gezdirin ve hemen servis yapın.