PARİS USULÜ TURNA BALIĞI

Milföy hamuru:
350 gr (3 su bardağı) un
1 çay kaşığı tuz
350 gr (23 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı
3/4 su bardağı çok soğuk su
Harcı:
250 gr turna balığı (haşlanmış ve temizlenmiş)
400 gr (2 su bardağı) soğuk beşamel sos
125 gr (1/2 su bardağı) krema (iyice çırpılmış)
1 çorba kaşığı salatalık (ince kıyılmış)
1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi
1 çay kaşığı limon suyu
1 kahve kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
200 gr (1 su bardağı) jelatinli mayonez
4 sap maydanoz
4 limon dilimi (her biri ortalarından ikiye bölünmüş)

Hamuru yapmak için un ve tuzu, orta boy bir kaseye eleyiniz. Tereyağdan bıçakla 6 çorba kaşığı kesip, parmaklarınızla kalın ekmek içi görününründe olana kadar una yediriniz. Suyu katıp, sıkı bir hamur elde ediniz. Hamuru açılacak kıvama gelen kadar yoğurup top yaptıktan sonra yağlı kağıda sararak, 15 dakika buzdolabında soğutunuz.
Kalan yağı iki yağlı kağıdın arasına koyup, tahta kaşığın tersiyle yaklaşık 2 cm kalınlığında olana kadar, oval biçimde dövünüz.
Hamuru buzdolabından alıp, unlanmış tezgahta 0,5 cm kalınlığında, dörtgen biçiminde açınız. Dövdüğünüz yağı hamurun ortasına koyup üstüne hamuru paket şeklinde katlayınız. Hamuru buzdolabında 10 dakika bekletiniz.
Hamuru buzdolabından alıp, kat yeri alta gelecek biçimde tezgaha koyup kendinizden dışa doğru dörtgen biçiminde açarak üçe katlayınız.
Hamuru, kat yeri size dönük biçimde koyup, yeniden açarak buzdolabında 15 dakika beklettikten sonra aynı işlemi iki kez daha tekrarlayınız.
Önce, fırınınızı yüksek sıcaklığa (220°C) getirip, ısıtınız.
Keskin bir bıçakla hamuru üçe kesiniz. Unlanmış tezgahta her parçayı 10 cm eninde, 30 cm uzunluğunda dörtgenler biçiminde açınız.
Fırın tepsisini ıslatıp, hamur parçalarından birini merdane üstünde kaldırarak, tepsiye koyunuz. Her tarafını çatalla deliniz. Kalan iki hamur parçasını iki yağlı kağıda sarıp, buzdolabına koyunuz.
Tepsiyi fırına sokup 10-12 dakika, hamur nar gibi olana ka dar pişiriniz. Tepsiyi fırından alıp, hamuru yavaşça kaldırarak, tel ızgara üstünde soğumaya bırakınız. Öteki iki hamuru buzdolabından alıp, yağlı kağıttan çıkardıktan sonra, aynı biçimde pişirerek tel ızgara üstünde soğutunuz.
Hamurlar tamamen soğuyunca birini bir servis tabağına yerleştiriniz.
Turna balığının etleri, beşamel sos, krema, kıyılmış salatalık, limon kabuğu rendesini, limon suyu, tuz ve biberi orta boy bir kasede karıştırıp, yarısını tabaktaki hamurun üstüne döşeyiniz. İkinci hamuru harcın üstüne koyup, kalan harcı döşedikten sonra üçüncü hamuru en üste kapatınız.
Hamurun üstünü ve kenarlarını jelatinli mayonezle sıvayınız.
Sıkma torbasına 0,5 cm'lik «uç» takıp, kalan mayonezi içine doldurarak, hamurun kenarlarına süslü biçimde sıkınız. Mayonezin üstünü maydanoz yaprakları ve limon dilimleriyle süsleyerek servis ediniz.

Not: Bu çok güzel görünüşlü yemeği, açık büfe davetlerinizde servis edebilirsiniz. Yemeği 1 ya da 2 saat önceden hazırlamak isterseniz, yalnızca yanlarını milföylü mayonezle kaplayıp; üstünü, üst üste dizilmiş salatalık dilimleri ve pelteleşmek üzere olan jöle dökerek süsleyiniz. Yemek böylece kurumayacaktır.

© lezzetler.com tarif no:63500 • adı:Paris Usulü Turna Balığı • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:08.05.2024 - 16:49