PASTİLİN (FAS)

https://www.lezzetsirri.com

Şekerli ve Tuzlu Börek

1 kg. tavuk göğüs eti veya 1 kg. güvercin eti
1/2 demet maydanoz
1/2 demet taze kişniş
1 tatlı kaşığı zencefil
1/2 tatlı kaşığı safran
2 çorba kaşığı tarçın
1/2 tatlı kaşığı doğal sakız
2 çorba kaşığı hindistancevizi rendesi
1 yumurta
1/2 kg. badem
1 çorba kaşığı portakal çiçeği esansı
1,5 su bardağı toz şeker
100 gr. pudra şekeri
20 adet küçük baklava yufkası
250 gr. tereyağı
1/2 su bardağı sıvıyağ
2 tatlı kaşığı karabiber
tuz

Güvercin veya tavuk etlerini parçalayıp, derin bir tencereye bol su ile koyarak haşlayın. Etleri çok yumuşak oluncaya kadar haşlamaya dikkat edin. Soğanları ince ince kıyın, başka bir tencereye sıvıyağın yansını koyup kıyılmış soğanları üzerine ilave edin. Tuz, karabiber, 1 çorba kaşığı tarçın ve tüm diğer baharatları soğanların üzerine atın. Taze kişnişi ve maydanozu kıyıp, tencereye soğan ve baharat karışımının üstüne ekleyin. Hep beraber şöyle bir karıştırıp 50 gr. tereyağını ilave edin ve tencereyi ateşe kovarak, hafif ateşte 20 dakika sebzeler suyunu bırakıp. tekrar çekinceye kadar pişirin. Tencereye su eklemeyin. Çünkü Pastilla'nın en önemli malzemesi bu içtir. Bu için piştikten sonra dolma içi gibi dökülmesi gerekir. Tencereyi ateşten alıp soğumaya bırakın. Tavuk etleri piştikten sonra tencereyi ateşten alın ve etler soğuduktan sonra ince parçalar halinde didin. Bademleri çekin, toz şeker, kalan tarçın ve portakal esansı ile karıştırın. 200 ğr. tereyağını eritip içine kalan sıvıyağı koyun. Derin bir fırın tepsisini tereyağı ile yağlayın, baklava yufkalarının iki veya üçünü tepsinin dibine, dibini örtüp, kenarlardan bolca sarkacak şekilde yayın. Yufkaları tereyağı ile yağlayın. Üzerine badem, toz şeker, hindistancevizi rendesi, tarçın ve portakal esansı karışımını, hemen hemen bir parmak kalınlığında koyun. Kaşıkla yayın. Üzerini bir tane yufka ile kapatıp yufkayı tekrar yağlayın ve tavuk veya güvercin etini üzerine dökerek, kaşıkla yayın. Yine bir yufka ile etleri kapatarak tekrar yufkayı yağlayın. Üzerine hazırlamış olduğunuz soğan, maydanoz, kişniş ve baharat karışımının yarısını kalın bir şekilde koyarak yayın. Tekrar yufka ile kapatıp yufkayı yağlayın. Yine badem karışımı sırası ile başlayarak kalan karışımı yufkanın üzerine koyup yayın ve bir yufka, bir karışım olarak devam edin. Bitirdiğinizde son kat badem karışımı olmalı. Pastilla'nızı hemen hemen 6 kat yapın. Daha sonra bir yufkayla Pasrillayı kapatarak üzerine, alttaki yufkaların dışarıda kalan kısımlarını katlayın ve üzerini yağlayıp biraz çırpılmış yumurta sarısı sürün. En son, bir veya iki yufka ile böreğinizin üstünü düzgün bir şekilde kapatarak, bu sefer yufkaların fazlalıklarını böreğin altına sokun. Üstünü yağ ve yumurta sarısının kalanı ile yağlayın. Pişerken içindeki buhar çıksın diye, böreğin birkaç yerine çatal batırırı. Orta derecede kızdırılmış fırında 30 dakika pişirin. Üzeri nar gibi kızarınca, fırından çıkarıp önce bir başka tepsiye çevirerek alın, daha sonra büyük bir servis kabına ters çevirerek koyun. Böylece Pastillanızın nar gibi kızarmış üstü servis tabağında yine üste gelecektir.
Üzerine bol pudra şekeri ve tarçın serperek sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:39439 • adı:Pastilin (Fas) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:20.04.2024 - 15:50