



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN BEĞENDİLİ VE KUŞBAŞI ETLİ KİŞ

4 adet közlenmiş patlıcan
1 yemek kaşığı un, tepeleme
1 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı sıcak süt
1 kahve fincanı rendelenmiş eski kaşar peyniri
200 gr kuşbaşı et
1 tatlı kaşığı tereyağı (eti kavurmak için)
1 çay kaşığı kimyon
Yarım çay kaşığı rendelenmiş muskat
Hamuru için:
100 tereyağ (soğuk)
200 gr un
1 adet yumurta (soğuk)
½ çay bardağı su(soğuk)
Tuz
1 paket Pakmaya Karbonat
1 çorba kaşığı limon suyu

Hamuru için buzdolabından yeni çıkarmış olduğunuz soğuk tereyağını, unu ve tuzu çukur bir kapta iyice kıyıp kum haline getirin. Daha sonra yumurtayı, limon suyunda köpürtülmüş Pakmaya Karbonat[?] ve soğuk suyu ekleyin. Mümkün oldukça malzemeler ısınmadan hızlıca hamuru toparlayın.

Hamuru streç filme sarıp buzdolabında yarım saat dinlendirmeye bırakın.

Etlere zar şeklinde doğrayın. Tavayı iyice ısıtıp etleri suyunu salıp çekene dek kavurun. En son 1 tatlı kaşığı tereyağı, tuzu, 1 çay bardağı suyu ve kimyon ekleyin. Ateşi kısıp 15 dakika etler yumuşayana kadar pişirin.

Tereyağını eritip unu kavurun. Sıcak sütü ekleyin. Hızlıca karıştırmaya devam edin. Közlenip çatalla ezilmiş patlıcanı ekleyin. Birkaç kez karıştırın. Rendelenmiş kaşar peynirini ve muskatı da ilave edin. Peynir eriyince en son kavurduğunuz eti ekleyin. Karıştırıp ocaktan alın, iç malzemeniz hazırdır.

Dinlendirmiş olduğunuz tart hamurunu yağlanmış orta boy tart kalıplarına yayın. İçine nohut, kuru fasulye gibi ağırlık yapacak bakliyatlar serpin. Önceden ısıtılmış 160 dereceye ayarlı fırında, 15 dakika ön pişirmesini yapın. Tart hamurunu fırından çıkartıp bakliyatları içinden alın. Patlıcanlı ve etli harcı tart hamurunun içine dökün. Fırının ısısını 180 dereceye çıkartın, 20-25 dakika daha pişirdikten sonra fırından çıkarın. Dilimleyip ılık servis yapın.

Not: Tart hamurunu daha küçük tart veya tartölet kalıplarında da hazırlayabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:122045 • adı:Patlıcan Beğendili ve Kuşbaşı Etli Kış • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:20.09.2024 - 01:39