



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

PİKNİK ÇÖREKLERİ

Hamuru:

300 gr (2+1/2 su bardağı) un

1 kahve kaşığı tuz

300 gr (20 çorba kaşığı) tereyağı

6-7 çorba kaşığı çok soğuk su

Harcı:

45 gr (3 çorba kaşığı) tereyağı

1 arpacık soğanı (ince doğranmış)

125 gr mantar (silinip, temizlenerek dilimlenmiş)

2 çorba kaşığı un

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

1 kahve kaşığı hindistancevizi

125 gr (1/2 su bardağı) krema

250 gr pişmiş tavuk eti (ufak ufak doğranmış)

125 gr yağsız jambon (ufak ufak doğranmış)

Kaplaması:

1 yumurtanın sarısı (2 çorba kaşığı sütle çırpılmış)

Harcı yapmak için orta boy bir tencerede 2 çorba kaşığı yağ kızdırınız. Soğanları koyup, sık sık karıştırarak 3-4 dakika, renkleri hafif pembeleşene kadar pişiriniz.

Mantarları katıp, sık sık karıştırarak 3-4 dakika, hafif yumuşayana kadar pişiriniz.

Delikli kepçeyle soğan ve mantarları bir tabağa çıkarınız. Kalan 1 çorba kaşığı yağ tencereye koyup, orta ateşte eritiniz. Yağ eriyince un, tuz, biber ve hindistancevizini katıp, pürütsüz bir macun haline getirdikten sonra sürekli karıştırarak, 1 dakika pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp, kremayı yavaş yavaş sürekli karıştırarak ekleyiniz. Tencereyi yeniden ateşe oturtup, sosu sürekli karıştırarak 3 dakika, çok koyu ve pürütsüz olana kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, pişmiş soğan ve mantarlarla, tavuk ve jambonları katıp, iyice karıştırdıktan sonra bir kenarda soğumaya bırakınız.

Hamuru yapmak için un ve tuzu büyük bir kaseye eleyip, yağın 60 gramını (4 çorba kaşığı) bıçakla ufak ufak kesip, parmaklarınızla ekmek içi görünümü alana kadar una yediriniz.

6 çorba kaşığı çok soğuk su katıp, hafifçe yoğurarak pürütsüz bir hamur elde ediniz. (Hamur çok kuru olursa, 1 çorba kaşığı daha çok soğuk su ekleyiniz.) Hamuru top yapıp, yağlı kağıda sararak, buzdolabında 15 dakika bekletiniz. Kalan 240 gr (16 çorba kaşığı) yağ, iki yağlı kağıt arasına koyup, tahta kaşığının tersiyle döverek, 0,5 cm kalınlığında dört köşe bir parça haline getiriniz.

Hamuru buzdolabından çıkarıp, yağlı kağıdı atarak, hafifçe unlanmış tezgahta, 0,5 cm kalınlığında açınız. Yağı, sardığınız kağıttan çıkarıp hamurun ortasına koyunuz. Hamuru, yağ kapatacak biçimde ikiye katlayıp, buzdolabında 10 dakika soğutunuz.

Hamuru buzdolabından alıp, kat yeri size dönük olarak dörtgen biçiminde açınız. Hamuru üçe katlayıp kat yeri size dönük olarak yeniden açıp, bir kez daha üçe katlayınız. Hamuru 15 dakika buzdolabında soğuttuktan sonra açıp, katlama işlemini 2 kez daha tekrarlayınız.

Önce, fırınınızı yüksek sıcaklığa (220°C) getirip, ısıtınız. Büyük bir tepsiye yağlı kağıt döşeyip bir kenara bırakınız.

Hamuru 2,5 cm inceliğinde açıp, 12,5 cm'lik hamur kesiciyle 12 parça kesiniz. Hazırladığınız tavuklu ve mantarlı harçtan, her parçanın yarısına eşit ölçüde koyup, kenarlarını soğuk suyla ıslattıktan sonra her birini yarım daire biçiminde harçların üstüne katlayınız. Kenarlarını buruşturarak yapıştırınız.

Spatulayla çörekleri yavaşça kaldırıp, hazırladığınız tepsiye aralıklı olarak diziniz. Hamur fırçasıyla poğaçaların üstüne yumurta sarısı ve süt karışımından sürünüz.

Tepsiyi fırının orta katına sürüp, çörekleri 20-25 dakika kabarık ve nar gibi olana kadar pişiriniz.

Tepsiyi fırından alıp, spatulayla çörekleri kaldırarak, tel ızgaraya aktarınız. Çörekleri, tamamen soğuduktan sonra servis ediniz.

Not: Bu lezzetli çörekleri, gerek pikniklerde soğuk olarak, gerekse fırından çıkar çıkmaz yeşil sebze ve domatesli sosla hafif bir yemek olarak, servis edebilirsiniz.