PİTHİVİER

https://www.acunn.com

Tart Hamuru için:
250 Gr un
5 Gr tuz
150 Gr küp küp kesilmiş soğuk tereyağı
30 ml su
1 yumurta
İçi için:
Kuzu göbeği mantarı (morel mantarı)
Sıtake mantarı
Porcını mantarı
Sığır dili mantarı
Sarı kız mantarı
Kestane mantarı
İstiridye mantarı
Kültür mantarı
Truf mantarı
Kuru soğan
Sarımsak
Zeytinyağı
Tarhun otu
Taze soğan
Krema
Beyaz üzüm sirkesi
Tuz
Karabiber
Mantar jus içi:
Kuzu göbeği mantarı (morel mantarı)
Sitake mantarı
Porçini mantarı
Sığır dili mantarı
Sarı kız mantarı
Kestane mantarı
İstiridye mantarı
Kültür mantarı
Az tuzlu soya sos
Tereyağı
Sebze suyu
Karabiber
Sarımsak
Zeytinyağı

Un ve tereyağını karıştırma kabına alıp ekmek kırıntısı gibi olana kadar çok fazla yoğurmadan karıştırın diğer malzemeleri ekleyip hızlıca karıştırıp 20 dk kadar buzdolabında dinlendirin.
Kuru soğanları yemeklik doğrayın. Geniş bir tencereye alarak renk alana kadar pişirin sarımsağı doğrayıp ekleyin.
Tüm mantarları temizleyip ince ince doğrayın
Pişme önceliğine göre sırasıyla tencereye ilave edip pişirmeye devam edin. Tüm mantarlar piştiğinde beyaz üzüm sirkesi ekleyerek sirkeyi çektirin. Kremayı ve tuz karabiberi ekleyin. En son ince kıydığınız taze soğan ve tarhun otunu ekleyip soğumak için bir kenara alın. Soğuduğun da içerisine rende gouda peynirini ilave edin.
Tüm mantarları temizleyip ince ince doğrayın geniş bir tavada zeytinyağı ile soteleyin sarımsağı ekleyin. Az tuzlu soya sosu ekleyip çektirin. Sebze suyunu ekleyin değirmen karabiber ekleyip kısık ateşte pişirmeye devam edin en son tereyağı ile bağlayarak ocaktan alın.
Tart hamurunu merdane yardımı ile açın çember yardımı ile yuvarlak kesin. Hazırlamış olduğunuz iç harcını derin bir kaseye alarak iyice sıkıştırıp üzerini düzeltin. Tart hamurunun üzerine kase ile ters çevirin. Milföy hamurunu merdane yardımı ile hafif unlayarak açın kaseyi kaldırıp milföy hamuru ile içinde hava kalmayacak şekilde üzerini kapatın. Kenarlarını bıçak yardımı ile kesin. Yumurta sarısı ve pekmezi karıştırın. Milföy hamurunun üzeri iyice kaplanacak şekilde her yerine sürün bıçak yardımıyla üzerinde 2 cm aralıklarla çizikler

atın. En üstünü küçük bir duy ile delin. 180 derece fırında 20 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:162905 • adı:Pithivier • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:04.06.2024 - 04:38