



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## RUS USULÜ ALABALIK

500 gr alabalık (haşlanmış, derisi, kılıcı ve kemiği çıkarılıp parçalara ayrılmış)  
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı  
1 taze soğan (ince kıyılmış)  
200 gr mantar (havlu yada kağıtla kurulanıp, ince dilimlenmiş)  
2 çorba kaşığı un  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
1/2 kahve kaşığı pul kırmızı biber  
1 demet taze dereotu (ince kıyılmış)  
1 tatlı kaşığı limon suyu  
120 gr (1/2 su bardağı) acı krema  
Hamuru:  
300 gr (2+1/2 su bardağı) un  
1 kahve kaşığı tuz  
300 gr (1+1/4 su bardağı) tereyağı  
4-5 çorba kaşığı soğuk su  
1 yumurta sarısı (2 çorba kaşığı süt ile çırpılıp hamurun üstüne sürülür)

Önce içi hazırlayınız. Orta boy bir tencerede tereyağı hafif ateşte eritin; köpüklenmeye başlayınca taze soğanı ekleyip karıştırarak 3-4 dakika kızartınız. Sonra mantarları ekleyip 3-4 dakika, mantarlar yumuşayınca kadar pişiriniz. Delikli bir kepeyle sebzeleri çıkarıp bir tabağa koyunuz. Tahta bir kaşıkla unu, tuzu, karabiberi, pul kırmızı biberi, dereotunu ekleyiniz. Devamlı karıştırarak, meyane kıvamına gelinceye kadar 1 dakika pişiriniz. Ateşten alıp acı kremayı ekleyiniz. İçinde tanecikler olmaması için, devamlı karıştırınız. Tekrar ateşe koyup, sos koyulaşana kadar 3 dakika pişiriniz. Ateşten alıp, pişmiş sebzeleri, alabalığı ve limon suyunu ekleyiniz. Karışımı iyice karıştırıp, soğuması için bir kenara burakınız. Hamuru yapmak için, unu büyük bir kâseye eleyip tuzunu katınız. 60 gr tereyağını bıçakla küçük parçalara bölerek karışıma ekleyip, yoğurmaya başlayınız. Sonra 4 çorba kaşığı su ekleyip yumuşak bir hamur elde edene kadar hafif hafif yoğurmaya devam ediniz. (Hamur sertse biraz daha su ekleyebilirsiniz.) Hamuru küçük toplara (pazulara) ayırınız; üstlerini nemli bir bez yada yağlı kağıtla örtüp buzdolabında 15 dakika dinlendiriniz; yumuşamayacak biçimde saklamış olduğunuz kalan tereyağını 2 yağlı kağıt arasına koyup, üstüne tahta kaşıkla bıçak sırtı inceliğine gelene kadar vurunuz. Hazırladığınız hamuru buzdolabından çıkarınız. Örttüğünüz nemli bezi yada kağıdı üstün den alıp hamuru hafif unlanmış bir tahtaya koyunuz. Uzunlamasına 1 cm inceliğinde açınız, yağlı kağıt arasındaki tereyağını, açtığınız bu hamurun içine koyup 4'e katlayarak, buzdolabında 10 dakika dinlendiriniz. Sonra dolaptan çıkartıp uzunlamasına açarak, 3'e katlayınız, tekrar açıp yeniden 3'e katlayınız ve 15 dakika daha buzdolabında dinlendirdikten sonra aynı katlama işlemi 2 defa daha tekrarlayınız. Fırınınızı iyice ısıtınız (220°C) Fırın tepsi boyunda yağlı kâğıt kesip bir kenara koyunuz. Hazırlanmış hamuru 1/2 cm kalmıçında açınız. Hamurdan bir pasta kalıbı ile 12 yuvarlak kesin. Kaşıkla alabalık ve mantar karışımından alarak, yuvarlakların ortalarına koyunuz, kenarlarını su ile ıslatıp ortadan katlayınız ve etrafını, yapışması için parmaklarınızla bastırınız. Spatula ile hamurları yağ kâğıda aralıklı olarak diziniz. Bir fırça ile yumurta ve süt karışımını üstlerine sürüp sıcak fırında 20-35 dakika, kabarıp renkleri pembeleşene kadar, pişiriniz. Alabalıkları bir spatula ile yağlı kâğıttan servis tabağına alıp sıcak olarak (yada soğuduktan sonra) servis ediniz.

Not: Rus usulü alabalık hafif ögle yemeklerinde, karışık salata ve yeşil sebze ile servis edilir. Piknikler için de ideal bir yemek olan Rus usulü alabalık, salatalık turşusu ile soğuk olarak da servis edilebilir.