



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ SARAY KEBABI

500 gr (4 su bardağından biraz fazla) un

1 çay kaşığı tuz

500 gr tereyağı

1+1/4 su bardağı soğuk su

Sebzesi:

8 enginar (konserve)

250 gr bezelye (konserve)

Kebabı ve sosu:

1,5 kg kuzu eti (kuşbaşı doğranmış)

12 su bardağı su

2 çorba kaşığı un

1/2 su bardağı süt

1 defne yaprağı

Kebabın hamurunu hazırlamak için, unu ve tuzu büyük bir kaseye eleyiniz. Tereyağın yarısını küçük parçalar halinde kesip, unun içine katınız. Tereyağı ve unu parmak uçlarınızla ufalayıp, ara sıra soğuk sudan katarak, sert bir hamur yapınız. Hamuru yoğurup biçim verilebilir hale getirdikten sonra, yuvarlayıp bir yağlı kağıda sararak, buzdolabında 15 dakika dinlendiriniz. Hafifçe unlanmış tezgahta hamuru 0,5 cm kalınlığında dikdörtgen biçiminde açınız. Kalan 250 gr tereyağı açtığınız hamurun ortasına yerleştirip, hamuru üstüne katlayınız; buzdolabında 10 dakika daha bekletiniz. Hamuru buzdolabından çıkarıp tersine çevirerek, dikdörtgen biçiminde (ileriye iterek) açınız. Dikdörtgeni üçe katlayıp, açık tarafını kendinize çevirerek yeniden açınız. Hamuru yeniden 15 dakika buzdolabında bekletiniz.

Aynı açıp katlama işlemini iki kez daha tekrarladıktan sonra, hamuru hafifçe unlanmış tezgahta 2 mm kalınlığında açınız. Yaklaşık 10 cm çapında 8 parça hamur kesip, yuvarlakları fırın tepsinize diziniz. (Hamur artarsa bir yağlı kağıda sarıp, bir başka yerde kullanmak için buzdolabına kaldırınız.) Tepsideki hamurları bir çatalla delip, tepsiyi bir kenara kaldırarak hamurları 20 dakika dinlendiriniz.

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (200° C) getirip, ısıtınız.

Bu arada enginarları orta boy bir tencerede, içine 1 çorba kaşığı limon suyu katılmış bol suda 6-7 dakika haşlayıp, bir kevgirden süzünüz. Konserve bezelyeleri de süzüp, üstünden bol soğuk su geçirerek bir kaseye çıkarınız.

Hamur pişince tepsiyi fırından çıkarıp, hamurları tepside alarak bir kenarda saklayınız.

Kebabı hazırlamak için, orta boy bir tencerede etleri 4 su bardağı su ile harlı ateşte pişiriniz. Su kaynamaya başlayınca tencereyi ateşten alıp, etleri bir kevgirden süzerek bir kenara bırakınız. Büyük bir tencereye haşlanmış etleri, tuzu, defne yaprağını ve kalan 8 su bardağı suyu koyup, 50 dakika ağır ateşte pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp, suyunu bir başka tencereye süzerek, etleri sıcak olarak saklayınız. Küçük bir kapta un ve sütü iyice çırparak, unu süte yediriniz. Süzdüğünüz et suyunu ağır ateşe oturtup, ısınınca (et suyu kaynamamalıdır) un - süt karışımını et suyuna çırparak yediriniz. Et suyu kaynamağa başladıktan sonra, ağır ateşte 10 dakika daha pişirerek tencereyi ateşten alınız.

Enginarları 4'er parçaya bölünüz. Kebabı servis edeceğiniz tabakları ısıtınız. Her tabağa 1 parça kızarmış hamur koyup, üstüne kebabın etini, enginarı ve bezelyeyi eşit miktarlarda koyup, sosun yarısını eşit miktarda dökünüz. Kalan sosu ısıtılmış bir sosluğa boşaltıp, kebabla birlikte servis ediniz.



Fotoğraf "göl" tarafından gönderildi. 04.04.2024