



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TORTELLİNİ İN BRADO

<https://acunn.com>

6 yumurta
200 g un
200 Gr semolina
Dolumlar için:
100 gr dana filetosu
100 gr çiğ jambon
50 gr rendelenmiş Parmesan peyniri
1 yumurta
1 küçük hindistancevizi
Tuz
Biber
20 gr tereyağı
Beef consomme:
200 gr yağsız dana kıyma
40 gr havuç
80 gr soğan
1 adet yumurta beyazı
40 gr kereviz
1 lt kemik suyu
1/2 demet maydanoz
1 tutam tuz
1 adet defne yaprağı
1 adet baharat kesesi (defne yaprağı, kekik yaprağı, karabiber tohumları ve maydanoz sapı)

İç dolgusu için, öncelikle etlerinizi ve sebzelerinizi minik minik doğrayın ve zeytinyağı ile sebzeleri etleri soteleyin. Sonrasında tuz ve beyaz toz biberle lezzetle fırın, soğumaya alın daha sonra jambonlarını minik küpler doğrayın. Ardından pişirdiğiniz soğumakta olan karışıma ekleyin. Permasanı yumurtayı ilave edip robottan geçirin içine muskat cevizi rendesi tuz biber ekleyip karışımı tamamlayın...

Konsome için, ilk olarak yumurtayı kabarana kadar çırpın. Kıymayı ve mirepoix kesilen sebzeleri ekleyin ve bir tahta kaşık yardımı ile karıştırın.

Soğuk suyu bir tencerenin içerisine ilave edip. Hazırladığınız yumurtayı sebzeleri de tencereye ekleyin ve karıştırın ardından bu karışımı ocağa alın yüksek ateşte buhar çıkana kadar karıştırın.

Daha sonra kaynamaya bırakın. Kaynamaya yakın, altını kısıp kısık ateşte bir saat kadar pişirin. Bir süzgeç veya tülbent yardımı ile süzün.

Makarna hamuru için, bir karıştırma kabına semolina ve unu ekleyin, havuz yapın ve içerisine yumurtaları ilave edin.

Tüm malzemeyi birbirine yedirerek yoğurun. Sert bir hamur elde edeceksiniz.

İyice yoğurulan hamurun üzerini bir bezle kapatın ve 30 dakika dinlenmeye bırakın.

30 dakika sonunda hamuru bir tezgaha alın ve 2'ye kesin.

Makarna makinesi veya oklava ile hamuru inceltmeye başlayın. Bu aşamada, dilediğiniz şekli vermesi için makarna makinesi kullanmak rahatlık sağlayacaktır.

Eğer oklava kullanıyorsanız hamuru ince olacak şekilde açın ve bıçak 3 cm kareler kesin. Küçük kareleri önce üçken sonra kenarları parmağınızı saracak şekilde kıvrın ve şekillendirin, Tortelinin özelliği 3 cm kesilmiş ve küçük olmaları.

Yapmış olduğumuz konseme et suyunda hazır olan tortelini dolgularını haşlayın.

Süzerek tenceden alın ve servis tabağına ilave edin.



© lezzetler.com tarif no:155361 • adı:Tortellini in Brado • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:01.04.2025 - 12:41