



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜÇ RENKLİ MANTARLI TORTELLİNİ (İTALYA)

bir tutam safran
1/2 tatlı kaşığı tuz
350 g sert un
125 g ince irmik
2 küçük yumurta (çırpılmış)
2 çorba kaşığı salça
60 g haşlanmış ispanak (iyice kurutulduktan sonra ince kıyılmış)
1 çorba kaşığı zeytinyağı
Mantarlı harç:
1 çorba kaşığı zeytinyağı
2 diş sarımsak (dövülmüş)
400 g mantar (iyice yıkanıp süzöldükten sonra kurulanmış ve ince doğranmış)
bir tutam kekik
bir tutam tuz
bir tutam hintceviz rendesi
bir tutam taze çekilmiş karabiber
75 g yağsız lor peyniri
2 çorba kaşığı ince kıyılmış maydanoz
Beyaz peynirli sos:
3 diş sarımsak (dövülmüş)
1 tatlı kaşığı zeytinyağı
400 g beyazpeynir
4 çorba kaşığı ince kıyılmış maydanoz
1/2 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
bir tutam tuz

Beyazpeynirli sosu hazırlamak için, sarmısağı ve zeytinyağını bir tavaya koyup, tavayı ateşe oturtarak 5 dakika pişirin. Tavayı ateşten alıp, içindeki karışımı bir kâseye aktararak, beyazpeyniri, maydanozu, limon kabuğu rendesini ve tuzu ekleyin. Karışımı çatalla iyice karıştırıp, bir kenara bırakın.

Mantarlı harcı hazırlamak için, zeytinyağını ve sarmısağı küçük birtencereye koyup, tencerenin kapağını örterek, kısık ateşte 5 dakika pişirin. Kalın dipli büyük bir tavaya, kıyılmış mantarları, zeytinyağında pişirdiğiniz sarmısağı, kekiği, tuzu, 3 çorba kaşığı suyu ve konyayı koyup karıştırın. Tavanın üstünü örtüp, kısık ateşe oturtarak karışımı 20 dakika ağır ağır kaynatın. Sonra, tavanın kapağını kaldırıp, ateşi iyice açın ve içindeki sıvı fazlalığının buharlaşması için birkaç saniye sürekli sallayarak harlı ateşte tutun. Sonra tavayı ateşten alıp, mantarlı karışımı büyük bir kâseye aktararak, hintcevizi rendesini ve karabiberi serpin. Bir tahta kaşıkla çırparak yağsız lor peynirini ve maydanozu katıp, bir kenara bırakın.

Tortellinileri hazırlamak için, bir havana safranı ve biraz tuz koyup, dövün. Blendıra sert unun 1 /3'ünü, irmiğin 1/3'ünü, çırpılmış yumurtanın 1/3'ünü ve havanda dövdüğünüz safranı koyun. Blendırı, metal kıyıcı bıçağını kullanarak, pürüklü bir karışım haline gelinceye (30 saniye) kadar çalıştırın. Sonra hamur büyük bir top haline gelinceye kadar bir huniyle azar azar ve yavaş yavaş su ekleyin (en çok 4 çorba kaşığı). Hamuru bir kâseye aktarıp, üstünü plastik filmle örterek bir kenara bırakın.

Gene blendıra kalan unun, irmiğin, tuzun ve çırpılmış yumurtanın yarısını koyup, pürüklü bir karışım haline gelinceye kadar çalıştırın. Domates salçasını ekleyip, küçük topaklar oluşana kadar (birkaç saniye) yeniden karıştırın. Hamur büyük bir top haline gelinceye kadar bir huniyle azar azar ve yavaş yavaş su katın. Hamuru bir kâseye aktarıp, üstünü plastik filmle örterek bir kenara bırakın.

Kalan unu, irmiği, tuzu ve çırpılmış yumurtayı öncekiler gibi hazırlayın. İspanağı ekleyip pürüklü bir karışım haline gelinceye kadar blendırı çalıştırın. Hamur büyük bir top haline gelinceye kadar huniyle azar azar ve yavaş yavaş su ekleyin. Hamuru bir kâseye aktarıp, üstünü plastik filmle örterek bir kenara bırakın.

İlk kâsedeki safranlı hamuru 4'e bölüp, her bir parçayı ayrı ayrı elle açmak için safran - un - irmik karışımına çırpılmış yumurta, baharat ve 2 ya da 3 çorba kaşığı su ekleyerek, yumuşak ve esnek topaklar elde edene kadar (yaklaşık 5 dakika) yoğurun (gerekirse biraz su ekleyin). Hamurun üstünü örtüp, bir kenarda 1 saat kadar bekletin. Sonra hamuru unlanmış tezgâha koyup, oklavayla elden geldiğince ince açın. Yufkaları yapışkanlığını gidermek için unlayıp, ilk üç parça yufkanın arasına kuru-mamaları için ıslak tülbentler koyun. 5 cm'lik yuvarlak bisküvi kalıbıyla son hazırladığınız yufkadan yuvarlak parçalar kesip (yufka artıklarını atın), içlerini hazırlamış olduğunuz mantarlı harçla doldurarak tortellini biçimi verim. Bu işlemleri öbür üç yufka parçası için de tekrarlayın. Tortellinileri üstü unlanmış tezgâha birbirlerine dokunmayacak biçimde dizin.

Öbür iki hamur topunu da 4'e kesip, kestiğiniz parçaları aynı işlemlerden geçirerek, bu kez salçalı ve ispanaklı tortellinileri hazırlayın.

Bir tencereye hafifçe tuzlanmış 2 litre (yaklaşık 8 su bardağı) su koyup, bir taşım kaynatın. Kaynayınca

tortellinilerin dörtte birini yavaşça suya koyup, su tencerenin içinde kaynayıp kabarana kadar(3 - 5 dakika)pişirin. Tortellinileri delikli kepçeyle kaynar sudan çıkarıp, bir süzgece aktarın. Suyunu iyice süzdükten sonra üstlerine hafifçe zeytinyağı sürüp, soğumamaları için, ısıtılmış ılık fırında ya da üstü kapalı bir kapta tutun. Sonra, öbür tortellinileri de aynı biçimde pişirin. Tortellinileri uzun krdanlara geçirip, büyük bir tabağa yerleştirerek, yanlarında beyazpeynirli sosla sıcak sıcak servis yapın.