



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAĞLI HAMUR BÖREĞİ (MANTARLI)

2 adet çırpılmış yumurta

Hamuru için:

1,5 bardak ekstra un (400 gram)

1/2 çorba kaşığı tuz

1/2 çorba kaşığı limon suyu

1 bardak soğuk su (200 gram)

1/2 kahve fincanı rafine yağı

Hamuru sarmak için:

400 gramlık margarin (böreklik)

1 bardak un (100 gram)

Mantarlı iç:

1 çorba kaşığı tepelme yağ

1 kahve fincanı un

Tuz

Karabiber

3,5 kahve fincanı kaynar süt (250 gram)

1 tatlı kaşığı yağ

1 tatlı kaşığı ince kıyılmış soğan

1/2 bağ kıyılmış dereotu

250 gram haşlanmış mantar, piyaz gibi doğranmış

1 kahve fincanı su

1 kahve fincanı rende gravyer

- 1) Küçük bir kuşaneye yağı koyup orta ateşte eritiniz ve unu ilâve ederek karıştırma teliyle dikkatlice karıştırarak 1 dakika kavurunuz.
- 2) Tuz, biber ve kaynar sütünü ilâve edip iyice karıştırarak 1 dakika pişirip ateşten alınız.
- 3) Başka bir kuşaneye 1 tatlı kaşığı yağı ve soğanı ilâve ederek orta ateşte karıştırarak 30 saniye öldürünüz.
- 4) Sonra piyaz biçimi doğranmış mantarı, ince kıyılmış yarım bağ dereotunu ve suyu ilâve ediniz.
- 5) Ağzını kapatarak ağır ateşte suyunu çekmeye bırakarak 3-4 dakika kaynatınız.
- 6) Sonra ateşten alarak gravyer peynirinin ve yukarıda hazırladığınız sosun hepsini ilâve ederek karıştırınız. Soğumaya bırakınız.
- 7) Yağı hamura sarmadan önce, 100 gram unun üzerine 400 gram margarin, her tarafı hafif vurularak, un yağa tamamıyla yedirilir. (Böylece, suyu alınan yağ, sıcak yerde de yumuşamaz ve daha rahat çalışma imkânı verir.) Mermerin üzerine kalan unu eleyip ortasını havuz gibi açınız. İçine tuz, limon suyu, soğuk su ve önceki yağlı unu ilâve edip, kuvvetli yoğurarak top gibi bir hamur yapınız.
- 8) Hamurun tam ortasından, karşılıklı yarı kalınlığına kadar bıçakla keserek dört kulak meydana getiriniz ve üzerine ıslatılıp sıkılmış bir bez örterek yarım saat dinlendiriniz.
- 9) Sonra, alt ve üstüne hafif un serperek, yalnız yarılmış kulak biçimi hamurları merdane ile her birisini kendi yönünde olmak üzere 1,5 santim kalınlığında açınız. Hamurun ortasına dokunmayınız.
- 10) 400 gram margarini, masaya vurarak hafif yassılatılmış ve yumuşatılmış olarak kalıp gibi hamurun tam ortasına yerleştiriniz. Kulak biçimi hamur uçlarını karşılıklı olarak evvelâ birini yağın üzerine muntazam kapatınız.
- 11) Sonra alt ve üstüne hafif un serperek 1 santim kalınlığında, genişliğinden üç misli uzun olarak hamuru bir merdane ile düzgünce açınız. Hamuru 60 santim kabul edelim, 20 santimlik bir ucunu hamurun üzerine katlayıp, karşıda kalan 20 santimlik ucu da katlanmış kısmın üzerine katlayınız ve üzerine ıslatılıp sıkılmış bir bez kapatıp 30 dakika serin bir yerde dinlendiriniz.
- 12) Sonra, aynı hamuru yarım santim kalınlığında uzunlamasına açınız ve yine 60 santim uzunluğunda kabul ederek, bu sefer karşılıklı 15'er santimlik uçlarını hamurun tam ortasında birleştirerek katlayınız ve yine tam ortadan katlanmış ucun birisini diğerinin üzerine katlayıp, üzerine sıkılmış ıslak bez örterek 30 dakika dinlendiriniz.
- 13) Hamuru 2 milim kalınlığında açınız ve 9x9 santim şeklinde kesiniz. Hamurların üzerine ceviz büyüklüğünde mantarlı iç koyunuz.
- 14) Mantarlı harç konmuş hamurun birer köşesine biraz yumurta sürünüz. Yumurtasız köşelerini, yumurtalı köşelerin üstüne kapatınız ve bir tepsiye diziniz. (Hamur şimdi 3 köşeli muska şeklindedir.)
- 15) Diğer hamurların bir ucuna boydan boya hafif yumurta sürünüz ve yumurtasız ucu yumurtalı ucun üstüne kapatınız. Öbür hamurların yanına tepsiye diziniz.
- 16) 15 dakika orta hararetili fırında pişirip servis yapınız.