YOĞURT SOSLU MANTAR SARMASI

150 g (1 1/5 su bardağı) sert un
30 g (4 çorba kaşığı) kepekli un
1/4 tatlı kaşığı tuz
2 yumurta (çırpılmış)
1 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
Cevizli mantar harcı:
2 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
1 küçük soğan (ince doğranmış)
60 g ceviziçi (ince doğranmış)
750 g mantar (yıkanıp, kurulandıktan sonra, ince doğranmış)
35 g (2 çorba kaşığı) krema
1 limonun suyu
1 demet maydanoz (ince kıyılmış)
1/4 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
Yoğurt sosu:
35 cl (1 1/2 su bardağı) yoğurt (tercihen yarım yağlı)
2 çorba kaşığı ceviziçi (ince doğranmış)
1 demet maydanoz (ince kıyılmış)
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

Un, kepekli un ve tuzu bir çorba kâsesinde karıştırıp, ortasını havuz gibi açın. Açılan çukura çırpılmış yumurtalar ve zeytinyağını koyup, parmaklarınızın ucuyla unu azar azar yedirerek hamur haline getirdikten sonra, top yapın ve unlanmış mutfaktezgâhına aktararak, 10 -15 dakika yoğurun. Üstünü nemli tülbentle örtüp, harcı hazırlayıncaya kadar bir kenarda bekletin.
Harcı hazırlamak için, zeytinyağının 1 çorba kaşığını bir tencereye koyup, tencereyi kısık ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca soğanları koyup, sık sık karıştırarak, yumuşayıncaya kadar (10-12 dakika) pişirin. Ceviziçlerini ekleyip, karıştırdıktan sonra, karışımı 3 - 4 dakika pişirerek, tencereyi ateşten alın ve harcı bir salata kâsesine boşaltın.
Kalan zeytinyağını tencereye koyup, tencereyi harlı ateşe oturtarak, yağı kızdırın. Yağ kızınca mantarları koyup, bırakacakları bütün suyu çekinceye kadar (yaklaşık 15 dakika) harlı ateşte pişirin. Kremayı ekleyip, ateşi kısarak, karışımı 1 - 2 dakika pişirin. Limon suyunu ekleyip, 2 - 3 dakika daha pişirdikten sonra, tencereyi ateşten alarak, karışımı salata kâsesindeki ceviziçli karışıma ekleyin. Maydanozlar, tuz ve karabiberi serpip, karıştırdıktan sonra, bir kenarda soğumaya bırakın.
Hamuru unlanmış mutfak tezgâhına koyun. Birkaç kez altüst ederek yoğurduktan sonra, 30 x 45 cm boyutlarında bir dikdörtgen biçiminde açın. Dikdörtgenin kenarlarında 3'ercm boşluk bırakarak, kâsedeki harcı düzgün bir kat halinde döşeyip, dikdörtgenin dar kenarlarının birinden başlayarak, hamuru harcın üstüne yuvarlayarak sarın. Bu ruloyu birtülbente sarıp, tülbentin 2 ucunu sicimle bağlayın.
Oval, ateşe dayanıklı bir cam tencereye 10 cm yükseklikte su koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, suyu birtaşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, tülbente sarılı ruloyu suyun içine yerleştirerek, ruloyu kısık ateşte 45 dakika pişirin. Tencereyi ateşten alıp, ruloyu bir süzgece çıkararak, 10 dakika süzülmeye bırakın.
Bu arada yoğurdu bir kâseye koyup, kâseyi kısık ateşe oturtarak, yoğurdu ısıtın (kaynamamalıdır). Isınınca ce-viziçleri, maydanozlar ve karabiberi ekleyip, karıştırarak, kâseyi ateşten alın.
Rulo iyice süzülünce, ipleri çözüp, tülbenti çıkararak, ruloyu ısıtılmış bir servis tabağına yerleştirin ve 2 cm kalınlığında dilimleyip, dilimlerin üstüne biraz yoğurt sosu gezdirerek, yanlarında kalan yoğurt sosuyla servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:32293 • adı:Yoğurt Soslu Mantar Sarması • gönderen:deniz yıldızı • indirme tarihi:18.05.2024 - 06:11