PETITE GOURMETS

İNGILIZ

Cornish Böreği

Sığır eti, patates ve hamur ile otantik Cornish Pasty yapımını öğrenin. Adım adım talimatlarla geleneksel İngiliz tarifi.

30 min	1h	1h 30min	6	Medium
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 2 yumurta sarısı
- 2 çay kaşığı kabartma tozu
- 125 ml su
- 125 g tuzsuz tereyağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 150 g soğan
- 450 g patates
- 1 yumurta
- 1 yemek kaşığı un
- 1 çay kaşığı karabiber

Yapılışı

1. **Hamuru yapın**

   450g unu, 2 çay kaşığı kabartma tozunu ve 1 çay kaşığı tuzu mutfak robotunda birleştirin. Küçük küpler halinde kesilmiş 150g soğuk tereyağını ekleyin ve karışım kaba ekmek kırıntısına benzeyene kadar pulse edin.

2. 1 yumurta sarısını robota ekleyin ve kısaca pulse edin. Hamur bir araya gelene kadar pulse ederken 125ml soğuk suyu yavaş yavaş ekleyin - bastırıldığında tutmalı ancak yapışkan olmamalı.

3. Hamuru çalışma yüzeyine alın ve nazikçe disk şeklinde şekillendirin. Plastik sargıya sıkıca sarın ve sertleşene kadar 30 dakika buzdolabında dinlendirin.

4. **Pişirmeye hazırlayın**

   Fırını 180°C'ye (356°F) ısıtın. Börekleri hazırlarken büyük bir fırın tepsisini fırına koyun.

5. **Hamuru açın ve kesin**

   Soğutulmuş hamuru unlanmış yüzeyde 3mm kalınlığında açın. Her biri yaklaşık 20cm çapında 6 daire kesin - şablon olarak büyük bir tabak kullanın.

6. **İç malzemeyi hazırlayın**

   125'er gram patates, şalgam ve soğanı küçük 1cm küpler halinde doğrayın. Tuz ve karabiber ile baharatlayın ve karıştırın.

7. Sığır etini küçük 1cm küpler halinde kesin ve eşit şekilde kaplanana kadar 1 yemek kaşığı un, tuz ve karabiber ile karıştırın.

8. **Börekleri birleştirin**
   Baharatlı sebzelerin eşit bölümlerini her hamur dairesinin yarısına yerleştirin, kenar etrafında 2cm boşluk bırakın. Üzerine baharatlı et küplerini koyun.

9. İç malzemenin üzerine kalan tereyağından küçük parçalar yerleştirin. Kalan yumurtayı çırpın ve hamur kenarlarına sürün.

10. Hamuru için üzerine katlayın ve kenarları sıkıca bastırın. Mühürlenen kenarı katlayıp bükerek ip benzeri desen oluşturacak şekilde kıvırın.

11. Her böreğin tüm yüzeyini çırpılmış yumurta ile fırçalayın. Keskin bir bıçakla her böreğin üst ortasına küçük bir buhar deliği açın.

12. **Bake**
    Börekleri sıcak fırın tepsisine yerleştirin ve altın kahverengi olana ve altı vurulduğunda içi boş ses çıkarana kadar 45-50 dakika pişirin.

13. İçin oturması ve sıcak içten yanmaları önlemek için servis etmeden önce fırın tepsisinde 10 dakika soğutun.

Besin Değerleri

620	23g	52g	25g	4g	3g	680mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Börek hamurunu yaparken soğuk malzemeler kullanarak hamuru sert ve kolay işlenebilir durumda tutun. Elleriniz sıcaksa, hamurla çalışmadan önce soğuk suyla durulayın.

Börekleri fazla doldurmayın - börek başına yaklaşık 2-3 yemek kaşığı iç yeterlidir. Fazla doldurma mühürlemeyi zorlaştırır ve pişirme sırasında patlamaya neden olabilir.

Kenarları kıvırırken, sıkıca bastırarak sıkı bir mühür oluşturduğunuzdan emin olun. Geleneksel Cornish kıvırma, hamuru katlamayı ve kenar boyunca ip benzeri bir desen oluşturmayı içerir.

Pişirme sırasında patlamayı önlemek için her böreğin üstüne küçük bir buhar deliği açın. Bu, içi nemli tutarken buharın çıkmasını sağlar.

Güzel altın renk için pişirmeden hemen önce çırpılmış yumurta sürün. Ekstra zenginlik için sadece bir yemek kaşığı krema ile karıştırılmış yumurta sarısı kullanın.

Altının düzgün pişmesi ve iç sularından dolayı nemli olmaması için börekleri önceden ısıtılmış fırın tepsisine yerleştirin.

Böreğin altın kahverengi olduğunu ve termometre ile ölçüldüğünde iç sıcaklığının 75°C'ye (165°F) ulaştığını kontrol ederek pişme durumunu test edin.

İçin biraz oturması ve içindeki sıcak buhardan yanmaları önlemek için pişirdikten sonra börekleri 5-10 dakika dinlendirin.