

Fırında Mantarlı Wellington

Süre: 1 Saat 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 30 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 1 Saat
>> **Kaç Kişilik:** 6 dilim

Malzemeler:

- 1 paket milföy veya dikdörtgen hazır hamur (yaklaşık 500 g)
- 500 g kültür mantarı
- 1 kuru soğan, ince doğranmış
- 2 diş sarımsak, ezilmiş
- 1 su bardağı iri kıyılmış ceviz
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı hardal
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 yumurta, üzerine sürmek için
- 1/2 su bardağı galeta unu
- 1/2 su bardağı rendelenmiş kaşar
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Buğday/gluten, yumurta, süt ürünleri ve ceviz içerir; hardal da alerjen olabilir.

Ön Hazırlık:

Milföyü buzdolabında çözdürün; oda sıcaklığında fazla yumuşamasın. Mantarları yıkamak yerine nemli bezle silip ince doğrayın. Fırını 200°C alt-üst ayarda ısıtın.

Yapılışı:

1. Mantarlı iç harcı kurutun:

- Zeytinyağında soğanı yumuşatın, sarımsağı ekleyip kısa süre çevirin. Mantarları ilave edin.
- Mantarlar önce suyunu bırakıp sonra çekene kadar orta-yüksek ateşte 10-12 dakika pişirin; tavada sıvı kalmamalıdır.

2. İç harcı tamamlayın:

- Tavayı ocaktan alıp hardal, kekik, ceviz, galeta unu, kaşar, tuz ve karabiberi karıştırın.

Kiraz'ın Mutfağı

- Harcı tamamen soğutun; sıcak iç milföyü yumuşatıp sararken yırtabilir.

3. Hamuru sarın:

- Milföyü hafif unlu zeminde tek parça olacak şekilde birleştirip açın; ortasına mantarlı harcı uzun bir hat halinde yerleştirin.
- Hamurun kenarlarını harcın üzerine kapatıp birleşme yerini alta çevirin. Uçları kapatıp üzerine çırpılmış yumurta sürün.

4. Fırında pişirin:

- Hamurun üzerine birkaç küçük buhar deliği açıp tepsiye aktarın.
- 35-40 dakika, yüzeyi altın rengi ve katları çıtır olana kadar pişirin. Fırından çıktıktan sonra 10 dakika dinlendirip dilimleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Milföy katları çıtır ve kızarmış, kesit içindeki mantar harcı kuru ve dağılmayan yapıda olmalıdır.

>> **İpucu:** Mantar suyunu tamamen uçurmadan iç harcı hamura koymayın; fazla nem tabanı hamurlaştırır.

Saklama:

Wellington'ı soğutup buzdolabında kapalı kapta 2 güne kadar saklayın. Fırında ısıtın; mikrodalga hamuru yumuşatır.

Kiraz'ın Mutfağı