ÇIĞIRTMA (BOLU)

4,5 su bardağı un
1 su bardağı süt
100 gr margarin
2 adet yumurta
3 çorba kaşığı yoğurt
1/2 paket kabartma tozu
1/2 paket yaş maya
1 tatlı kaşığı tuz
100 gr koyun peyniri
1 kangal sucuk
2 adet domates
8 adet siyah zeytin
8 adet yeşil zeytin

Unu karıştırma kabına döküp ortasına havuz açıyoruz. Tuz ve kabartma tozunu, unun kenar kısımlarına serpiyoruz. 2 yumurtayı ortaya kırıyoruz. Yoğurt, süt, margarin ve yaş mayayı da ortaya ekliyoruz. Önce oratadaki sıvı kısımları iyice karıştırıp yaş mayanın iyice çözülmesini sağlıyoruz. Ardından kenardaki unları da katarak, kulak memesi kıvamından daha yumuşak kıvamda bir hamur yoğuruyop mayalanmaya bırakıyoruz. Mayalanan hamurdan mandalinadan biraz büyük bezeler koparıp yuvarlıyoruz.Tepsilere un serpiyoruz ve hamurları aralıklarla diziyoruz. Üzerlerine elimizle basarak fincan tabağı büyüklüğüne getiriyoruz.Domatesi dilimliyoruz ve servis tabağına diziyoruz. Kaselere yeşil ve siyah zeytin koyuyoruz. Koyun peynirini de bir kaseye rendeliyoruz. Sucuğu uzunlamasına dilimliyoruz ve tavada kızartıyoruz. Hepsini servis tabağına alıyoruz. Kızgın yağda, iyice mayalanan hamurları kızartıyoruz. Kızaran hamurları servis tabağına diziyoruz ve servis ediyoruz.

© lezzetler.com tarif no:124697 • adı:Çığırtma (Bolu) • gönderen:udi • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:49