



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÖNDÜRME (AMASYA)

Amasya Valiliği

1 kg. un

Su

Tuz

1 su bardağı dövülmüş ceviz

1 su bardağı sıvı yağ

2 yumurta

Un elenir. 2 yumurta, tuz, su ilave edilerek yumuşak bir hamur hazırlanır. Dinlendirilmiş hamurun altına ve üstüne un serpilerek genişçe açılır. Un üzerine ince dövülmüş ceviz ve sıvı yağ sürülür. Hamur rulo şeklinde sarılır. İki ucu kapatılır. Rulo hamur 6 eşit parçaya bölünür. Her parça elle uzatılarak kendi ekseninde sarılarak yuvarlak yapılır. Yağlanmış zeminde elle bastırılarak 15 cm çapında yuvarlak olarak açılır. Kızdırılan yağda kızartılarak servis yapılır.

Not: Hazmı zor ve enerji değeri çok yüksek olduğundan kış aylarında tercih edilir.

