



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ETLİ HICIN (BALKAR KARAÇAY)

500 gr kıyma  
1 diş sarımsak  
1 Adet iri soğan  
Yeteri Kadar pul biber, karabiber, kimyon, kekik, tuz, nane  
1 bardak sıcak su  
1 bardak süt  
1 Adet yumurta  
1/2 yağ  
1/2 yoğurt  
1 bardak su  
Yeteri Kadar tuz  
Aldığı kadar un  
İstediğiniz kadar ezilmiş haşhaş

İçi: Kıymaya küçük doğranmış soğanlar ezilmiş sarımsaklar vebaharatlar katılıp iyice karıştırılır üzerine sıcağı konur tekrar karıştırılıp hazır bekletilir

Hamuru: 2. kısım hamur malzemelerin hepsini karıştırıp yumuşak bir hamur yapılır 6 eşit barçaya bölünüp bazeler yapılır bezeler tek tek acılır her kat haşhaş kullanılacaksa yağ haşhaşa katılıp öyle kullanılır fırın tepsisi yağlanır birinci beze acılır tepsinin kenarları taşacak şekilde tepsiye yayılır 3 beze bu şekilde araları yağlanarak tepsiye yayılır üzerine hazırlanan 1. kısım malzeme yayılır kalan 3 bezede arası yağlanarak tepside taşacak şekilde yayılır oklava yardımı ile tepsinin üstünden geçerek taşan kısımlar kesilir tepsinin içine doğru hamurlara çimdik atarak kıvrılır oki hamurun kesilen kısmı birbirini tutsun içindeki malzeme taşmasın hamurun bütün kenarlarına bu işlem yapılır ve ortası 2 parmağı bastırarak ete kadar delinir üstü yağlanır kızgın fırına konur 170 derecede üstü altı kızarana kadar pişirilir.