FÜRMÜZE (IRAK)

1 tatlı kaşığı toz maya
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 su bardağı su
1 su bardağı süt tozu
alabildiği kadar un
yarım paket margarin
1,5 tatlı kaşığı tuz
İçi İçin;
300 gr. kıyma
1 adet orta boy kuru soğan
1 adet orta boy domates
tuz
karabiber

Tava orta ateşe yerleştirilir, yağ koymadan ısınınca kıyma katılır, kendi yağı ile suyunu salıp çekene kadar pişirilir, daha sonra ince kıyılmış soğan atılır, yumuşayınca karabiber, tuz küp şeklinde doğranmış domates katılır, 1-2 dakika sonra ateşten alınır, iç soğurken hamur hazırlanır; ılık suyun içinde maya ve toz şeker eritilir, bir miktar unun ortası havuz gibi açılır, ortasına mayalı su, yumuşak margarin, tuz, süt tozu konur, gerekirse un ve biraz su ekleyerek kulak memesi kıvamında bir hamur yapılır yarım saat kadar dinlendirilir.
Daha sonra hamur merdaneyle yarım santim kalınlığında açılır, büyük su bardağı ağzıyla yuvarlak şekilde kesilir, yuvarlağın yarısına yeteri kadar kıymalı iç konur, poğaça şeklinde kapatılır.
Yağlanmış fırın tepsisine dizilir, 190 derece fırında pembe renkte pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:17484 • adı:Fürmüze (Irak) • gönderen:jetaşçı • indirme tarihi:17.04.2024 - 07:47