



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YARIMCA (ANKARA)

Ayşe Tüter

2 su bardağı un
Ilık su
2 yemek kaşığı kıyma
2 yemek kaşığı sıvıyağ
1 demet yeşil soğan
1 demet maydanoz
1 demet nane
Karabiber
Kırmızıbiber
Tuz
1 yumurta

Yeşillikleri iyice yıkayıp, suyunu süzün, ince ince kıyın. Tavaya yağ ile kıymayı koyun, yeşillikleri ilave ederek iyice kavurun. İçine tuz, karabiber, kırmızıbiber, 1 yumurta ilave ederek, kaştınn. Ocaktan alıp soğutun. Ayrı bir yerde un, su ve tuz ile hamur yapm. Hamuru 4 parçaya ayırın. 20 dakika nemli bez altında dinlendirin. Yuvarlak olarak 30 santim çapmda açm. Hamurun yansma hazırlanan içten koyun, diğer yansını üstüne kapatm. Teflon tavada veya saçta pişirin. Üzeri kurumasin diye üstüne sıcakken yağ sürün.

