KIYMALI GÖZLEME

4,5 su bardağı un
1 Çay kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı tuz
1 Çay kaşığı limon suyu
1 çorba kaşığı yoğurt
2 çorba kaşığı margarin
1 kahve fincanı sıvıyağ
İçi İçin;
250 gr. orta yağlı kıyma
1 orta boy soğan
1/2 demet maydanoz
1 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı karabiber

Unun ortasını açıp, yoğurt, 1 çorba kaşığı sıvıyağ, karbonat, limon suyu, tuz ve 1+1/4 su bardağı su ilave ederek orta yumuşaklıkta bir hamur yapınız. Özleştirerek 6 eşit bezeye ayırınız.
Margarini eritip, sıvıyağ ile karıştırınız. Bezeleri 1-2 mm. kalınlığında daire haline getiriniz. Üzerine yağ sürüp, kavuşturmaca üçe katlayınız. Tekrar yağlayıp, aksi yönde üçe katlayarak kare şekline getiriniz. Yağının akmaması için kenarlarını bastırınız. Diğerlerimde ayni şekilde hazırlayınız.
Soğanı yarım halka şeklinde incecik kıyınız. Tuz ve kıymayı ilave ederek hafif hareretli ısıda karıştırarak 10 dakika pişiriniz. Karabiber ve kıyılmış maydanoz katıp karıştırınız.
İlk hazırlanan hamuru merdane ile 20-25 cm. lik kare şeklinde açınız. Yarısına kıymalı iç yerleştirip, diğer yarıyı üstüne kapatarak kenarlarını bastırınız. Kızdırılmış saç veya toprak tepsi üzerinde çevirerek 2 yüzünüda normal pişiriniz. Tepsiye alıp, üzerini hafif yağlayınız. Kapak örtüp, yumuşak kalmasını sağlayınız. Diğerlerini de aynı şekilde pişirip, servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:20668 • adı:Kıymalı Gözleme • gönderen:Meriç • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:49