



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÖZLEME

Ergun Köknar

1 su bardağı un
1 çorba kaşığı yoğurt
1 çorba kaşığı yatağ
1 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı limon suyu
250 gr. beyaz peynir
1/2 demet maydanoz
Yeterince tuz

Unu hamur tahtasına eleyip, ortasını açınız. Açılan yere yoğurdu, sıvıyağı, limon suyunu, karbonatı, tuzu koyup, su ekleyerek kulak memesi kıvamında bir hamur yapınız, iyice bütünleşince bölerek beş parçaya ayırınız. Bezeleri 2-3 mm. kalınlığında açıp, erittiğiniz katiyağ ile yağlayınız. Üç katlayıp tekrar yağlayınız. Bütün bezeleri aynı şekilde hazırlayıp, 20 dakika dinlendiriniz. Peyniri rendeleyip maydanozla karıştırınız. Dinlenen hamurları, kare şeklinde açınız. Bir kenarına içi koyup, öteki kenarını üstüne katlayınız. Kenarlarını bastırıp, sac veya teflon tavada, altını üstünü kızartınız. Sıcak sıcak ikram ediniz.

Not: İstedığınız içi kullanabilirsiniz.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 19.09.2024