



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLAMA (KIRŞEHİR)

8-10 soğan
1 kg kıyma
4-5 domates
3-4 sivribiber
7-8 dal maydanoz
1 çorba kaşığı domates salçası
100 gr tereyağı
Tuz, kırmızı pulbiber, karabiber

Hamur için:
3 su bardağı un
1 yumurta
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 su bardağı su
Tuz

1. Soğan, sivribiber ve maydanozu temizleyip kıyın. Domateslerin kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın. 2 kaşık tereyağını tavada eritip soğan ve biberi kavurun. Kıymayı ilave edip karıştırarak kavurmaya devam edin. Domates, karabiber, pulbiber ve tuz ekleyip 5 dakika daha kavurun. Maydanozu ilave edip tavayı ocaktan alın.
2. Unu hamur yoğurma kabına eleyin. Yumurta, sıvıyağ, tuz ve su ilave edip yoğurun. Hamurdan yumurta büyüklüğünde bezeler hazırlayın. Her bir bezeyi yemek tabağı büyüklüğünde açın. Hamurun yarısına hazırladığınız malzemeden yerleştirip diğer yarısını üzerine kapatın ve kenarlarını bastırın. Malzeme bitinceye kadar işlemi sürdürün. Hamurları kızgın sac üzerinde önlü arkalı kızartın. Tereyağla yağlayıp sıcak olarak servis yapın.