



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

HIGTAP (ADİYAMAN)

5 su bardağı un
4 çorba kaşığı margarin
1 tatlı kaşığı yaş maya
1 kahve fincanı süt
3 yumurta (2 tanesi hamura, 1 yumurta sarısı üzerine, 1 yumurta akı peynire)
1 küçük kalıp beyaz peynir
Yarım demet dereotu
2 çay kaşığı şeker
2 çay kaşığı tuz

Un elenir. Ortasına şekerli sütle ezilmiş maya, yağ, iki yumurta ve tuz konarak orta yumuşaklıkta bir hamur yapılır.

Ilık bir yerde üzeri örtülü olarak mayalandırılır.

Yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılır. Hafif un lanmış yerde el ile açılıp peynir, dereotu ve yumurta akı karışımı konur. İki ucu peynir görünecek şekilde birleştirilir.

Ilık bir yerde bir süre daha mayalandırılıp yumurta sarısı sürülür. Orta hararetle fırında kurutmadan pişirilir. Fırından çıkar çıkmaz üzerleri hafif yağlanır ve bir tencereye konup kapak kapatılır (yumuşak olması için).