KATLAMA (TATARİSTAN)

1 kilo un
2 yumurta
Yarım bardak margarin
Aldığı kadar süt
İç Malzemeleri:
500 gram kıyma
2 adet soğan
Baharat, tuzu karıştırın ve beraber yoğurun.

Unu, yumurtayı, tuzu, yağı beraber karıştırın ve sütle kulak memesinden az sert hamur yapın ve yufkalar açıp 25-30 cm. uzunluğunda 20 santim genişliğinde kesin. Kesilen parçalara yoğurulan kıymadan koyarak yaprak sarması gibi sarın. Ve ister buharda ister fırında pişirin. Fırında pişirmek isterseniz bir tepsiye su koyup sarmaları da ayrı bir tavaya döşeyip sulu tepsiye yerleştirin. Fırına verip 20 dakika sonra çıkarın. Kesin, üzerine tereyağı sürün ve servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:25687 • adı:Katlama (Tataristan) • gönderen:yankı • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:38