



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KENARLAR (KIRKLARELİ)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Hamur İçin;

7, 8 çorba kepçesi un

20 gr pak maya

Tuz

Su

Yemeği İçin;

4-5 adet doğranmış yemeklik soğan

2-3 domates ya da rendelenmiş domates suyu

Pirinç

Yağ

Salça

Pak maya ile un yoğrulur ve hamur yapılır. Hamur özleşince 7 eşit parçaya bölünür ve beze yapılır. Her beze bıçak sırtı kalınlığında açılır. Bir yufka yağlanır, üzerine diğer yufka konur ve o da yağlanır. (İki yufka üst üste gelir) Yufkalar katlanarak yağlanmış tepsinin kenarlarına konur ve bıçakla kesilir. Son kalan bir yufka açılarak tepsinin orta yerine konur. Kabarması için sıcak ortamda bekletilir.

Diğer tarafta yemeklik doğranmış soğan kavrulur, pembeleşince domates ve salça ilave edilir. Sıcak su ilave edilir. Sıcak su kaynamaya başlayınca içine pirinç konur, pirinç pişince yemeğin altı kapatılır. Tepsideki yufkalar kabarmaya hazırlandan yemek ortasına dökülür ve sıcak fırında 30, 35 dk pişirilir. Yemek yemeye hazır duruma gelmiş olur.





© lezzetler.com tarif no:116648 • adi:Kenarlar (Kırklareli) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:26.04.2024 - 21:37