



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AÇMA PİZZA BÖREK

Dilek Kumaş

3,5 su bardağı un
1 paket yaş maya
1 su bardağı ılık süt veya su
½ çay kaşığı tozşeker
1 çay kaşığı tuz
İç harcı için:
4 orta boy domates
4 adet sivri biber
300 gram sucuk
2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
2 yemek kaşığı salça
½ demet maydanoz
½ çay kaşığı tuz
4 yemek kaşığı sıvı yağ

Mayayı ve toz şekeri ılık süt ya da su ile ezip 15 dk. bekletelim. Yeterince tuz ve unun yarısını yavaş yavaş ilave edip iyice karıştıralım. Geri kalan unu da yavaş yavaş katıp yoğurmaya başlayalım. Yoğurma işlemi bittikten sonra hamurun üzerine nemli bir bez örtüp iki misli kabarınca kadar mayalanmasını bekleyelim. ayalanan hamurumuzu kaptan alıp bir iki kez daha yoğuralım, bezle örtelim. Derin bir tavaya sıvı yağı ekleyelim. Sucukları küçük küçük keselim, kavuralım. Üzerine yemeklik doğradığımız domates ve sivri biberleri atalım. Salçayı da ekleyelim, üç dakika kavrulsun. Kiyılmış maydanoz ve tuzu ilave edip karıştıralım, ocağı kapatalım. Yoğurduğumuz hamurdan yumruk büyüklüğünde parçalar alıp kayık şekli verelim. Hazırladığımız sucuklu içten içlerine dolduralım. Hazırladığımız kayıkları yağlı kağıt yada yağlanmış tepsiye dizelim. Fırına koymadan önce üzerlerine kaşar peyniri gezdirelim. 180 derelik fırında 35 dakika pişirelim.

