AYVANET

5 su bardağı un
1 paket kuru maya
1 çay kaşığı toz şeker
100 gr erimiş margarin
1 su bardağı ılık süt
1 yumurta
1 su bardağı su
Tuz
Kızartmak için sıvı yağ
Sosu için:
1'er çay kaşığı kırmızı biber, toz şeker
1 kase yoğurt
3 diş ezilmiş sarımsak
1 yemek kaşığı margarin
3 domates
1 bardak krema

Unu hamur yoğurma kabına eleyin. Ortasını havuz gibi açıp kuru maya ve şekeri ilave ederek harmanlayın. Margarini, ılık süt, yumurta, su ve tuzu ekleyip pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar karıştırın. Üzerini nemli bir bezle örtüp ılık bir ortam da iki misli kabarıncaya kadar bekletin.
Sos için domateslerin kabuklarını soyun. Çekirdeklerini temizleyip rendeleyin. 1 çorba kaşığı sana yağını tavada ısıtıp rendelenmiş domatesleri kavurun. Tuz ve şeker ekleyip tatlandırın. Sosu ocaktan alıp soğumaya bırakın. Ayrı bir kasede yoğurt, krema ve ezilmiş sarımsakları iyice çırpın.
Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elinizde yuvarlayın. Ayçiçeği yağını derin bir tavada kızdırıp hamurları kızartın. Kağıt bir havlu üzerine alıp fazla yağını süzdürün.
Kızartmış olduğunuz hamurları geniş bir servis tabağına alın. Üzerine isteğe göre sırasıyla kremalı yoğurt ve domatesli sostan gezdirerek dökün. Soğutmadan sıcak ya da ılık servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:119360 • adı:Ayvanet • gönderen:Su Nehri • indirme tarihi:25.08.2025 - 00:59