



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYAT EKMEKTEN GÖZLEME

<https://www.sabah.com.tr>

1 adet bayat ekmek
2 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tereyağı
Patatesli harç için:
3 adet patates
3 dal taze soğan
2 çorba kaşığı sıvı yağ
Tuz
Karabiber
Pul biber
Kimyon
Kuru nane

Kıymalı harç için:
250 gram kıyma
1 adet soğan
1 çorba kaşığı sıvı yağ
Tuz
Karabiber
Pul biber
Kimyon
Kuru nane

Peynirli harç için:
250 gram beyaz peynir
1 demet maydanoz

Bayat ekmeği ıslatıp, kabuklarıyla birlikte suyunu sıkın. İyice ezip, un ekleyin. Yoğurup, yumuşak kıvamlı bir hamur elde edin. Hamuru 12 adet bezeye ayırın. Üzerini nemli bezle örtüp, 30 dakika dinlendirin. Patatesli harç için patatesleri haşlayıp, küp doğrayın. Ayrı bir yerde taze soğanı kıyıp, sıvı yağda soteleyin. Kenara alıp ılınmaya bırakın. Derin bir kaba aldığınız patatese, soğan, tuz, karabiber, pul biber, kimyon ve nane ilave edip, iyice karıştırın. Kıymalı harç için ince doğranmış soğanı sıvı yağda soteleyin. Kıymayı ilave edip kavurun. Tuz, karabiber, pul biber, kimyon ve nane ekleyip karıştırın. Peynirli harç için peyniri çatalla ezip, kıyılmış maydanozla karıştırın. Bezeleri tabak büyüklüğünde açıp, yufkaların yarısına hazırladığınız içlerden pay edin. Yufkaların diğer yarısını üzerlerine kapatın. Yapışmaz yüzeyli tavada önlü arkalı kızartıp, üzerlerine tereyağı sürün. Sıcak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:158544 • adı:Bayat Ekmekten Gözleme • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:01.04.2025 - 04:01