



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BELYASHİ

Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi

Süt 1 su bardağı
Un 2,5 su bardağı
Su ½ su bardağı
Kıyma 500 g
Yumurta 1 orta boy
Kuru soğan 2 orta boy
Tuz 2 tatlı kaşığı
Karabiber 1 tatlı kaşığı
Sıvıyağ 1 su bardağı
Sıvıyağ 1 litre
Kuru maya 15 g

Ilık süt ve su ile maya karıştırılır. Ilık ortamda biraz bekletildikten sonra yumurta, tuz, sıvıyağ ve az miktarda un ile karıştırılır. Üzeri örtülerek yaklaşık 45 dakika dinlendirilir. Kabaran hamur tahta kaşık ile karıştırılır ve yine üzeri örtülerek 45 dakika daha dinlendirilir. Tezgâha un elenir ve ortası açılarak havuz yapılır. Kabaran hamur konulur. Unla karıştırarak ekme hamur şeklinde yoğrulur. Soğan rendelenir, tuz, karabiber ve kıyma ile karıştırılır. Tezgâha un serpilir ve hazırlanan hamur 5-8 mm kalınlığında açılır. Bir kâse yardımıyla yuvarlak şekillerde kesilir. Hazırlanan içten yaklaşık 1 yemek kaşığı hamurların üstüne konulur ve açık pide gibi etrafı kapatılır. Hamurlar kızdırılmış yağda kızartılır.

