



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBER SOS İLE KÖRİLİ GRİSİNİ

Malzeme:

- 100 gram Bizim Margarin
- 1/2 su bardağı krema
- 225 gram Bizim Mutfak Un
- 1,5 çay kaşığı köri
- 1,5 çay kaşığı Tuz
- 1 yumurtanın sarısı
- Sosu İçin :
- 3 adet közlenmiş biber
- 1 kase közlenmiş patlıcan
- 3 diş ezilmiş sarımsak
- 1 kahve fincanı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı nane
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 çorba kaşığı sirke

Un ve margarini hamur yoğurma kabına aktarın. Parmak uçlarınızla birbirine yedin. Tuz, köri ve kremayı ilave edip pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru 15 dakika dinlendirin. Hamurdan küçük parçalar koparıp uzun bir çubuk elde edin ve isteğe göre uç kısmını gül şeklinde kıvırın. Hamur bitene dek aynı işlemi tekrar edin. Hamurları yağlı kağıt serili fırın tepsinine aralıklı olarak dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında altı ve üstü kızarıncaya kadar pişirin. Biberli sos için 2 çorba kaşığı kadar zeytinyağını tavada ısıtıp ezilmiş sarımsakları ve domatesleri kavurun. Közlenmiş sebzeleri çok ince doğrayıp tavanın içine ekleyin. Sürekli karıştırarak 5 dakika boyunca pişirin. Ocaktan alın, tuz ve baharat ile tatlandırın. Soğuyunca servis yapın.