



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CALZONE

- 1 yemek kaşığı toz maya
- 4,5 su bardağı un
- 1 çay bardağı süt
- 1 yemek kaşığı domates püresi
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tuz
- İç harcı için:
- 2 adet haşlanmış tavuk göğüs eti
- 2 adet haşlanmış patates
- 2 adet haşlanmış kabak
- 1 yemek kaşığı fesleğen
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

Patates, kabak ve haşlanmış göğüs etini küp şeklinde doğrayın. Karabiber, kıyılmış fesleğen ve tuz ekleyip bekletin.

Yoğurma kabına 1 bardak ılık su ve toz mayayı katıp, maya eriyene kadar karıştırın. Süt, sıvı yağ, tuz, domates püresi ve yavaş yavaş un ilave edip yumuşak bir hamur tutun. Hamurun kabarması için 20 dakika bekletin. Hamurdan 3 adet eşit beze yapın. Her bir bezeyi yufkadan kalın açıp içine hazırladığınız harçtan 1 yemek kaşığı kadar koyun. Hamurları büyük D harfi şeklinde katlayıp ağzını iyice kapatın. Üzerine çırpılmış yumurta sürüp fırında 200 derecede kızarıncaya kadar pişirin.

