CANTIK

Hamuru için:
1 çay bardağı ılık su
1 yemek kaşığı toz maya
1 çay kaşığı tuz
2 yemek kaşığı yoğurt
2 yemek kaşığı sıvı yağ
4 su bardağı un
150 gram eritilmiş zeytinyağlı margarin
İç harcı için:
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
2 adet kuru soğan
3 adet patates
200 gram kıyma

Yoğurma kabına 1 su bardağı ılık su ile toz mayayı koyup eriyene kadar elinizle karıştırın. Üzerine yoğurt, sıvı yağ ve tuz ilave edip karıştırmaya devam edin. 4 su bardağı unu ekledikten sonra iyice yoğurup yumuşak bir hamur hazırlayın. Hamuru, mayalanması için üzeri örtülü olarak 25 dakika bekletin.
Cam bir kapta ayıklanıp yıkanmış soğanları rendeleyin. Tuz ve karabiber ilave edip karıştırın. Rendelenmiş çiğ patates ve kıymayı da ilave ederek hepsini birden iyice karıştırın. Elinizi sıvı yağa batırarak mayalanmış hamurdan ceviz kadar parçalar kopartın. Hamur parçalarını tezgahın üstünde elinizle 10 santimetre çapında açın.
Açılan hamurların içine bir tatlı kaşığı kadar hazırladığınız harçtan koyduktan sonra bohça gibi kapatın. Eritilmiş margarini hamurların üzerine gezdirin. Hamurların iyice mayalanması için 20 dakika kadar daha bekletin. 180 derecelik fırında 20-25 dakika pişirdikten sonra sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:145989 • adı:Cantık • gönderen:sabire şensoy • indirme tarihi:25.04.2024 - 14:41