



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CANTIK (TAVA LOKUMU)

3 su bardağı Bizim Mutfak Un
1,5 su bardağı içme suyu
20 gram Teremyağ
1 tatlı kaşığı Tuz
yarım su bardağı zeytinyağı
100 gram Teremyağ
Üzeri için :
1 kase yoğurt
1 tatlı kaşığı susam
1 tatlı kaşığı çörekotu
1 yumurtanın sarısı
İç Malzeme için :
300 gram az yağlı dana kıyma
1 tatlı kaşığı Karabiber
1 kahve kaşığı Tuz

Küp mayayı çukur küçük bir kaseye alın. Yarım bardak ılık suyu ilave edip kabarması için üzerini kapatın. Unu hamur yoğurma kabında eleyin. Ortasını havuz gibi açıp bekletilmiş maya, 1 bardak ılık su, tuz, yumurta beyazı ve oda ısısında yumuşamış 20 gram Teremyağ ekleyin. Yumuşakça bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamurun üzerini nemli bir bezle örtüp kabarcıncaya kadar oda ısısında bekletin. İç malzemesi için çukur bir kabin içinde kıyma, rendelenip suyu süzölmüş soğan, tuz ve karabiberi yoğurun. Hamuru tepsiye dizerken yağlamak için 100 gram Teremyağ ile yarım su bardağı zeytinyağını karıştırın. Hamur yeterince (iki misli olana dek bekletmek gerekiyor) kabarcınca, elinizi yağlı karışımla yağlayıp mandalina büyüklüğünde bir parça koparın. Yuvarlayıp ortasına 1 çorba kaşığı kadar çiğden iç malzeme yerleştirin. Hamurun kenarlarını kapatarak top haline getirin. Yağlanmış yuvarlak bir fırın tepsisine hamuru yerleştirin. Hamur bitene dek aynı işlemi tekrarlayın. Hamurları tepsiye yerleştirme işlemi bitince üzerlerine önce yoğurt, sonra da yumurta sarısı sürüp çörek otu ile susam serpin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 50-55 dakika pişirin. Sıcak veya ılık olarak servis yapın.

[ML© Cantik için tıklayın](#)



Fotoğraf "Çetin Ceviz" tarafından gönderildi. 24.03.2025

