



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEPLİK (BEYŞEHİR KONYA)

Beyşehir Belediyesi

1 paket yaş maya
5 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
Aldığı kadar ılık su
İç için:
500 gr dana kıyma
2 adet ince kıyılmış soğan
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı pul biber
Yarım bağ maydanoz

Bir kap içerisine un, maya, tuz koyup ılık su ilavesiyle ele yapışmayan hamur yapılır. Hamur 1 saat mayalanmaya bırakılır. Bu arada iç harcı hazırlamaya geçilir. Bir tavanın içerisinde soğan, kıyma kavrulup, tuz ve pul biber eklenir. Altını kapatınca maydanoz ilave edilip soğumaya bırakılır. Mayalanan hamurdan bezeler alınıp servis tabağı büyüklüğünde açılır. İçine iç harcı konular; hamur ortaya toplanarak tekrar beze haline getirilir. Tekrar açılır ve teflon tavada altı ve üstü pişirilir. Pişen ceplikler tereyağı ile yağlanarak sıcak servis edilir.

Not: İsteğe bağlı olarak da patatesli iç yapılabilir.

