CEVİZLİ BASİT İKRAM

1 su bardağı su
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un
İçi için:
1 kase çekilmiş ceviz
Kızartmak için:
Ayçiçek yağı

Hamur malzemesiyle yumuşak bir hamur yapılır. Yaklaşık 20 dakika dinlendirilir. Sonra hamurdan yarım portakal kadar parçalar alınır. Parmak uçlarıyla fazla ince olmayacak kadar açılır. Yarısına yeteri kadar ceviz konur, katlanır, kenarlarına bastırılır. Tavaya bol ayçiçek yağı konur. Isınınca hazırlanan ikram parçaları atılır. Hoş bir kırmızı renk alana kadar pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:138868 • adı:Cevizli Basit İkram • gönderen:porsuk • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:49