



## CİPOLLATA SARMASI

[www.vzug.com](http://www.vzug.com)

Mayalı hamur:  
250 g un  
1 çay kaşığı tuz  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
10 g maya  
1,5 dl su  
50 g közlenmiş domates, küçük küpler halinde  
50 g kahvaltılık pastırma, ince doğranmış  
1 demet yeşillik, isteğe bağlı olarak, kekik, fesleğen, oregano, ince doğranmış  
2 çorba kaşığı bayır turpu  
12 sosis, cipollata  
1 yumurta

Hamur için un, tuz, zeytinyağı, maya ve suyu karıştırın ve düz bir hamur haline getirin. Domates, pastırma ve baharatları en son ekleyin. Üstü nemli bir bezle kapatılmış kabın içinde hamurun oda sıcaklığında yaklaşık 25-40 dakika boyunca iki kat hacme ulaşana kadar kabarmasını bekleyin. Hamuru unlu bir çalışma tezgahı üzerinde bir dikdörtgen şeklinde yaklaşık 25 x 60 cm kalınlığında açın. 12 adet eşit dikdörtgen halinde kesin. Her dikdörtgene biraz bayır turpu sürün, üstüne sosisi koyun, rulo haline getirin ve uçlarını bükün. Paketleri tepsinin üzerindeki fırın kağıdına yerleştirin ve yumurta sürün. Tepsiyi ısıtılmamış fırına koyun. Fırınlayın.

