



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİRİŞLİ SÜLÜN

6 adet sülün budu
450 gram pizza unu
300 gram çiriş
210 ml süt
4 yemek kaşığı yağ
15 gram rendelenmiş parmesan peyniri
20 gram maya
8 adet kakule
80 gram taze soğan
1 tutam Tozşeker
Tuz

Sülün, 2 yemek kaşığı yağ, 4 kepçe su, kakule ve ince doğranmış taze soğanı tencereye aktararak kısık ateşte 1,5 saat pişirin. Soğumaya bıraktıktan sonra sülün butlarının kemiklerini temizleyip etli kısmını liflere ayırın ve üzerine tuz serpin.

Çirişleri haşladıktan sonra ezin ve blenderde çekin. Çirişi, un, maya, parmesan peyniri, bir tutam tozşeker, yağ, ılık süt ve bir tutam tuzla yoğurun. Hamuru hacminin 3 kat fazlasına ulaşana kadar mayalanmaya bırakın (yaklaşık 2 saat).

Hamurdan 50 gramlık 12 adet beze yapıp 1 saat dinlendirin. Focacce hamur bezelerini 9 cm genişliğinde yuvarlak olacak şekilde açın. 50 ml su ve 2 yemek kaşığı yağdan oluşan karışımdan sürüp 45 dakika mayalanmaya bırakın. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 20 dakika pişirin. Fırından çıkarttığınız hamurları enlemesine 2'ye kesip arasını sülünle doldurun. Kalan sülünle birlikte servis yapın.

