



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇITIR YUFKADA KIYMA

www.vzug.com

1 küçük ekmek, kuru
½ alabaş
1 havuç
250 g sığır kıyması
1 yumurta
½ demet maydanoz, ince doğranmış
½ çay kaşığı kişniş taneleri
Tuz
Karabiber
4 yapraklar strudel hamuru, 40 x 37 cm büyüklüğünde
35 g tereyağı, sıvı

Kuru ekmekleri suda yumuşatın, sonra suyunu iyice sıkın. Kıvırcık lahanadan yaklaşık 1 mm'lik dört ince dilim kesin. Kalan kıvırcık lahanayı ve havuçları rendeleyin.

Karışımından bir kıyma harcı elde edin. Dört eşit büyüklükte top elde edin.

Dört strudel hamuru yaprağına ince tabaka halinde tereyağı sürün ve üst üste koyun. Dört eşit büyüklükte kare kesin. Karelerin ortasına bir lahana dilimi koyun, kıyma topunu üzerine yerleştirin. Strudel hamuru yaprağını kıyma topu üzerine kaplayın.

Çıtır poşetleri pişirme kağıdı ile kaplı cam kaseye yerleştirin ve kalan tereyağı üzerine sürün. Cam tepsiyi ısıtılmış fırına koyun. Fırınlayın.

Not: Lahana yaprakları yerine tost ekmeği dilimi (dörde bölünmüş) de kullanılabilir.

