DIZMANA (ESKİŞEHİR)

30 gr yaş maya
250 gr İçi İçin; kıyma (yağsız)
1 Bardak Eritilmiş Sana yağ
1 Çorba Kaşığı şeker
1 Adet yumurta
1 Çay Bardağı Üzeri için; eritilmiş sana yağ (bezeleri batırıp çıkatmak için)
1 Adet yumurta
1 Bardak YOĞURT
1 Demet maydanoz
2 Çorba Kaşığı eritilmiş sana yağ
1 Bardak YOĞURT
1 Bardak ılık su
5 Bardak un
1 Adet soğan

Ilık suyun içine mayayı ve şekeri ilave ederek mayanın kabarmasını sağlayalım. Elenmiş unun ortasını havuz gibi açalım. içine eritilmiş sana yağ, tuzu ekleyerek özlü bir hamur yoğuralım hamur kabının ağzını örtüp ılık bir ortamda hamur iki misli kabatana dek mayalandıralım. Bu arada iç harcını hazırlayalım. bir kaba küp doğranmış soğanı, kıymayı, tuzu karabiberi kıyılmış maydanozu ekleyip karıştıralım. mayalanan hamurdan ceviz iriliğinde parçalar kopararak avuç içinde yuvarlayıp yassılaştıralım.hamurların ortalarına bir miktar iç koyup kenarlarını büzüp kapatalım. Hamurları eritilmiş sana yağa batırıp çıkararak ters çevirip fırın kabına dizelim. diğer hamurları da hazırlayıp fırın kabına yan yana ve aralıksız şekilde dizelim. Bir kapta 2 çorba kaşığı eritilmiş sana yağ, yumurta ve yoğurdu çırparak hamurların üzerine yayalım. önceden ısıtılmış 190′ ısılı fırında hamurları, altları üstleri pembeleşene dek pişirelim.

© lezzetler.com tarif no:80970 • adı:Dızmana (Eskişehir) • gönderen:zyp27 • indirme tarihi:23.04.2024 - 20:13