ERZURUM BOHÇA KETESİ

Emine Beder

1 su bardağı sıvıyağ
2 çay bardağı su
2 çorba kaşığı sirke
6-6,5 su bardağı un
Kavurmak için:
3 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı
Üzerine:
1 adet yumurtanın sarısı
2 çorba kaşığı tereyağı

Geniş bir kaba sıvıyağı, su ve yoğurdu alıp karıştıralım. Sirkeyi ilave edelim. Unu ve tuzu ekleyerek, yoğuralım. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edelim. Hamuru 20 dakika dinlendirelim. Bu arada küçük bir tavada 1 çorba kaşığı yağı eritelim. 3 çorba kaşığı un ilave edelim. Un kumlu bir görünüm alıp pembeleşene dek kavuralım. Hamurdan yumurta iriliğinde bezeler alıp yuvarlayalım. Unlanmış bir zeminde mantı hamuru kalınlığında açalım. Yufkanın üzerine erimiş tereyağı gezdirelim. Yufkanın karşılıklı kenarlarını üst üste gelecek şekilde bohça gibi kapatalım. (Kat yerlerini de yağlayarak) Kare şeklini alan yufkanın ortasına 1 çorba kaşığı kavrulmuş un koyalım. Karşılıklı köşeleri zarf kapatır gibi kapatalım. Veya üçen kapatıp kenarları birleştirelim. Ters çevirip yağlanmış tepsiye dizelim. Üzerine yumurtanın sarısını sürelim. Susap serpelim. Önceden ısıtılmış orta ısılı fırında pişirelim.

© lezzetler.com tarif no:54488 • adı:Erzurum Bohça Ketesi • gönderen:lezzet dünyası • indirme tarihi:28.04.2024 - 11:40