



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ET HIÇINI

THY Skylife

2 kg buğday unu  
Aldığı kadar su  
Yeteri kadar tuz  
1 kg orta yağlı koyun kıyması  
250 g margarin  
4 diş sarımsak  
2 orta boy kuru soğan  
1 çorba kaşığı kırmızıbiber  
1 çorba kaşığı karabiber

Un, su ve tuz ile sert bir hamur yoğrulur, ikiye bölünür, merdane ile açılır. Her iki parçanın üzeri margarinle yağlanır. Tekrar yuvarlanır ve merdaneyle açılır, yağlanmış tepsiye yerleştirilir. İri çekilmiş kıyma, ince kıyılmış sarımsak, tuz karabiber, kırmızıbiber, su, ince doğranmış soğan birlikte orta ateşte hafifçe pişirilir. Arzu edilirse iki orta boy patates de rendelenebilir. Hazırlanan bu iç, tepsiye yayılmış olan hamurun üzerine konur, diğer hamurla üstü kapatılır. Oklava ile iki hamurun kenarları birbirlerine yapıştırılır ve elle burma şekli verilir. Hamurun ortasına bir delik açılır. İnce bir yufka açılır ve hiçinin üstüne serilir. Fırında pişirilir, üste konan yufka karardığında alınır ve hiçin pişirilir.

