ETLİ KÖMEÇ (ŞANLIURFA)

Hamuru için:
1 kahve fincanı zeytinyağ
8 bardak un
1 adet limonun suyu
1 adet yumurta
1 çay bardağı süt
İçi için:
2 bardak kavrulmuş kıyma
2 demet pazı
3 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı tereyağ
1 tatlı kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Pazıları ayıklayıp, yıkayın ve sap kısımlarını kesip, ince ince kıyın. Tavla zarı formunda doğradığınız soğanları pembeleşene kadar kavurun. İçine pazı, kavrulmuş kıyma, karabiber ve tuz atıp karıştırarak iç harcını hazırlayın. Tepsiye un koyup ortasını havuz gibi açın. Zeytinyağ, limon suyu, yumurta ve süt ilave ederek, yumuşak bir hamur tutun. Hamurdan eşit büyüklükte 10 adet beze yapın. Bütün bezeleri pasta tabağı büyüklüğünde açın. İki adet açılmış yufkanın arasına tereyağı sürün, üst üste koyup yeniden yoğurarak büyük bir yufka açın. İnce açtığınız yufkanın her tarafına hazırlanan içten koyun. İçten dışa doğru kendi etrafında döndürerek büyük bir rulo yapın. Diğer bezeleri de aynı şekilde yapıp tepsiye, ortasından başlayarak dizin. Üzerine zeytinyağı sürüp 175 derecelik fırında pembeleşene kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:67405 • adı:Etli Kömeç (Şanlıurfa) • gönderen:külhan • indirme tarihi:05.05.2024 - 23:25