



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

FICCIN

Hamuru için:

1 su bardağı ılık süt

Yarım su bardağı eritilmiş tereyağı

1 tatlı kaşığı toz şeker

1 paket kuru maya

3,5 su bardağı un

İç harcı için:

300 gram kıyma

1 adet kuru soğan

3 adet sivri biber

3 adet domates

1 tatlı kaşığı biber salçası

2 çay kaşığı tuz

Üzeri için:

1 adet yumurta sarısı

Ilık süt, tereyağı, şeker ve mayayı yoğurma kasesinde karıştırın.

Şeker eriyene kadar elinizle karıştırıp azar azar un ekleyerek yoğurmaya başlayın.

Hamur toparlanana kadar un ekleyip yoğurmaya devam edin.

Toparlanan hamuru 10-15 dakika da unladığınız tezgahın üzerinde yoğurun.

Ardından nemli bir örtünün altında 40-45 dakika mayalanmaya bırakın.

O esnada hamurun iç harcı için soğan ve biberi ince ince doğrayın.

Domatesleri rendeleyin.

Kıymaya domates, soğan ve biberi ekleyin.

Biber salçası ve tuzu da ilave edip hepsini harmanlayın.

Hamuru biri biraz daha büyük iki parçaya bölün.

Fırın kabını yağlayıp büyük parçayı kaba kenarlarını da kaplayacak şekilde yayın.

Kıymalı harcı hamurun üzerine yayıp küçük hamurla üzerini kapatın.

Hamurun ortasında ufak bir delik açın.

Yumurtayı çırpıp fırçayla hamurun üzerine sürün.

Deliğin üzerine bir tatlı kaşığı kadar tereyağı koyun.

Fırını 200 dereceye ayarlayıp ısıttıktan sonra ficcını fırına verin.

Fırının sıcaklığını 180 dereceye indirip ficcını 40 dakika pişirin.

Fırından çıkarıp 30 dakika dinlendirdiğiniz ficcını dilimleyip servis edin.



© lezzetler.com tarif no:150809 • adı:Ficcin • gönderen:L.L • indirme tarihi:10.05.2025 - 04:44