



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIÇÇIN

Zeynep Kakinç

MALZEMELER

HAMURU: 1 tatlı kaşığı yaş maya, ılık suda bekletilir. Yarım kilo un, yarım çay bardağı zeytinyağı, iki kaşık yoğurt, mayalı suyla birlikte kulak memesi kıvamında hamur hazırlanır. Oda sıcaklığında beklemeye alınır.

İÇİ: Yarım kilo orta yağlı kıyma, bir büyük soğan, 1 baş sarımsak, 1 tatlı kaşığı karabiber, 2 tatlı kaşığı pulbiber ve 1 çay bardağı su hazırlanır. Soğan kıymanın içine rendelenir. Sarımsaklar dövülerek eklenir. Su ve baharatların eklenmesiyle çiğ kıyma karıştırılır.

HAZIRLANIŞI:

Hamur bir büyük bir küçük olmak üzere ikiye ayrılır. Yağlanmış tepsiye merdaneyle açılmış büyük parça hamur yayılır, kenarları tepsi şekline göre yukarıya kaldırılır. Hazırlanmış kıyma içi hamurun içine eşit şekilde yayılır. Kalan küçük hamur tam tepsi büyüklüğünde merdaneyle açılır. Ortası bir çay bardağının ağzıyla yuvarlak halinde oyulur, (içinin pişmesi için) Ortası oyuk hamur kıymanın üstüne kapatılır. Yanlardaki hamurlar ikinci kat hamurun üstüne kapatılır. Yumurta sarısı sürülerek 180 derecelik fırında pişirilir.