



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FITÇIN (KAFKAS ÇÖREĞİ)

Emine Beder

1 YUMURTA (AKI, SARISI AYRILIR)
1 PAKET MARGARİN VEYA TEREYAĞI
3/4 SU BARDAĞI YOĞURT
4 SU BARDAĞI UN
1 PAKET KABARTMA TOZU
TUZ
İÇİ İÇİN:
250 GR. KIYMA (YAĞSIZ)
2 ORTA BOY SOĞAN
1/2 ÇAY KAŞIĞI SIVI YAĞ
1 DİŞ SARMISAK
TUZ
KARABİER,
KIRMIZIBİBER
ARZUYA GÖRE (2-3 MİLFÖY HAMURU)

Elenmiş unun ortasını havuz gibi açalım. İçine eritip ılıttığımız yağı, yumurta akım, yoğurdu, kabartma tozunu ve tuzu ekleyerek özül bir hamur yoğuralım. Hamurun üzerine nemli bez örtüp 10 dk. dinlendirelim. Bu arada iç harcını hazırlayalım. Tavaya sıvı yağı alalım. Küp doğranmış soğanları ve sarmısağı ekleyip pembeleşene dek kavuralım. Kıymayı ekleyip suyunu çekene dek kavurmaya devam edelim. Tuzu, baharatları ekleyerek ateşten alalım. Fırın kabını margarinle yağlayıp tabanına un serpelim. Hamuru 2 eşit parçaya bölüpbeze yapalım. Hamurlardan birini unlanmış bir zeminde fırın kabı büyüklüğünde açarak fırın kabına yerleştirip kenarlarını 1/2 cm. kadar yükseltelim. Üzerine kıymalı harcı yayalım. Diğer hamuru da fırın kabı büyüklüğünde açıp kıymalı harem üzerine yerleştirelim. Üzerine yumurta sarısı sürüp önceden ısıtılmış 190° ısıllı fırında altı üstü pembeleşene dek pişirelim.

NOT: Arzu ederseniz fitçinm üzerini süslemek için milföy hamurlarını merdane ile incelterek ince uzun şeritler kesin. Şeriteri kafes oluşturacak şekilde hamurun üzerine yerleştirin ve üzerlerine yumurta sarısı sürün. Fitçin için 25-30 cm çapında bir fırın kabı veya tepsi tercih edin hamurun fırın kabındaki kalınlığı 1/2 cm'yi geçmemeli.

