



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GELİN KAYNANA SEVGİSİ

Zeliha Akkız

1 paket yaş maya
1 tatlı kaşığı toz şeker
1.5 su bardağı süzölmüş yoğurt suyu(ılık)
½ su bardağı sıvı yağ
½ paket margarin
2 yumurta (birisinin sarısı üzerine sürmek için)
Bir tutam tuz
Alabildiği kadar un
Harcı için:
2 adet orta boy havuç
2 adet patates
250 gr tavuk göğsü
100 gr mantar
100 gr bezelye
2 orta boy domates
1 adet soğan
4-5 diş sarımsak
2 adet sivribiber
100 gr margarin
Tuz, karabiber, kırmızıbiber

1 paket yaş mayayı hamur yoğurma kabına koyulup üzerine şeker dökölür. Az az ılık su ile eritilir. Yoğurt suyu, yağ, yumurta ve tuz eklenir. Sonra un ilave edilir ve yoğurulur. Üzeri nemli bir bezle örtölerek 15 dk. dinlendirilir. Üzeri için, hazırlanan hamurdan birer tutam 2 parça hamur ayrılır. Çok az miktarda kırmızı ve sarı gıda boyasıyla karıştırılır.

Tencerede 100 gr. yağla sarımsaklar ufak ufak doğranır ve sararana kadar kavrulur. Üzerine soğan, biber ve domates eklenir. Küçük doğranmış tavuk göğsü, mantar, bezelye ve ince küçük doğranmış patates, havuç eklenir. Az pişirilir, arzu edilirse biraz salça ilave edilir. Daha sonra tuz, karabiber, kırmızıbiber konulur ve ocaktan alınarak soğumaya bırakılır.

Hazırlanan hamurdan cevizden büyük parçalar kopartılır ve el yordamıyla çay tabağı büyüklüğünde açılır. Soğuyan sebzeli harçtan susuz şekilde ortasına konulur, yuvarlak uçları birbirine birleştirilir. Beze yapar gibi ters şekilde yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürölür. Hazırlanan iki renk sarı kırmızı (başka renk de olabilir) boyalı hamurdan ayrı ayrı 10 cm. uzunluğunda ince şeritler yapılır. Tepsideki hazırlanan hamurun üzerine bunlarla istenilen şekilde süslenir. Arzuya göre susam veya çörekotu serpilerek önceden ısıtılmış fırında 200 derecede pişirilir.