VELİBAH

Emine Beder

5 su bardağı un
1,5 çorba kaşığı
Toz maya
4 adet patates
1 adet kuru soğan
150 gram beyaz peynir
1 demet maydanoz
1 çorba kaşığı tereyağı
Yeterince su
1 çorba kaşığı toz şeker
2 çorba kaşığı sıvı yağ
Tuz
Karabiber

Bir su bardağı ılık suya, bir çorba kaşığı şekeri ve 1.5 çorba kaşığı mayayı ilave ederek mayanın kabarmasını sağlayalım. Unun ortasını açarak mayalı sıvıyı boşaltalım. Yeterince tuz ve azar azar su ilave ederek yoğuralım. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edelim. Hamur ele yapışmayacak ve özlü bir kıvama gelene dek yoğuralım. Hamurun üzerini örterek ılık bir ortamda mayalanmasını bekleyelim.
Ayrı bir yerde haşlanmış patatesleri soyup, rendeleyelim. Soğanı küçük küçük doğrayarak, sıvı yağda pembeleştirelim. Ateşten alarak içine patatesleri, ince doğranmış maydanozu, tuz, karabiber ve ezilmiş beyaz peyniri ilave ederek, karıştıralım. Mayalanan hamurdan iki ceviz iriliğinde parçalar koparıp, unlanmış bir zeminde, 3 mm kalınlığında açalım. Ortasına patatesli içten bir miktar koyup, hamurun kenarlarını ortada toplayıp, büzdürerek kapatalım.
Büzülen kısmı ters çevirerek merdane yardımı ile hafifçe açarak biraz inceltelim. Hafifçe yağlanmış teflon tavada hamurlarımızı orta harlı ateş üzerinde arkalı-önlü kızartalım.
Kızaran hamur işlerine tereyağı sürerek üst üste dizelim.

© lezzetler.com tarif no:139203 • adı:Velibah • gönderen:saka • indirme tarihi:04.05.2024 - 12:01