



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YIRTIK BOHÇA

Ayşe Tüter

4 su bardağı un
1 su bardağı süt (ılık)
100 gr. dil peyniri
1/2 su bardağı sıvıyağ
2 domates
1/2 paket maya
2 yeşil biber
Tuz
1 ay kaşığı nane
1 tatlı kaşığı şeker
1 ay kaşığı kekik
1 yumurta

Unu eleyip ortasını havuz gibi açın. Mayayı sütle ve şekerle eritip ortasına dökün, sıvıyağ ilave edin. Yavaş yavaş yoğurup hamuru hazırlayın. Hamuru ikiye bölün merdane ile açın. Bir kapta domatesleri küp küp biberi ince kıyın. Dil peyniri, nane, kekik, yumurta akını karıştırın. Yarisını hamurun tam ortasına koyun. Karşılıklı kenarlarını ortaya doğru kapatın, fakat birleştirmeyin. Tepsiyeye koyun. Diğer hamura da aynı işlemi yapın. Üzerine yumurta sarısı sürün. 170 derece fırında pişirip, servis yapın.