GLUTENSİZ PAZILI KÖMBE

http://www.ebruomurcali.com.tr

HAMUR:
6 su bardağı glutensiz un
1 su bardağı süt
1 su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı su ? azar azar eklenecek
1 tatlı kaşığı tuz
HARÇ:
4 su bardağı doğranmış pazı
1 adet kuru soğan
4 adet çarliston biber
6 çorba kaşığı sıvı yağ
Tuz
Karabiber

Harç için, küp doğranmış soğanı pembeleşinceye kadar kavurun. Doğranmış pazı ve diğer malzemeleri ekleyerek birlikte 5 dakika daha soteleyin.
Hamur malzemelerini geniş bir kaba koyun ve yoğurun. Elinize yapışmayan elastik bir hamur hazırlamak için gerekirse azar azar un ya da su ekleyin. Hamuru iki eşit parçaya bölün ve bıçak sırtı kalınlığında açın. Üzerine sıvı yağ sürerek dörde katlayın (her bölüme yağ sürün). Diğer hamuru da aynı şekilde hazırlayın. Yağlanmış fırın tepsisine, yufkalarınızdan birini elinizle bastırarak yerleştirin. Üzerine harcı boşaltın. Diğer yufkayı harcın üzerine koyun. Üzerine yumurta sarısı sürün ve dilimleyerek, 160 derecede ısıtılmış fırında, altın rengini alıncaya kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:138070 • adı:Glutensiz Pazılı Kömbe • gönderen:sobalı • indirme tarihi:23.04.2024 - 23:37