



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜRZE

<https://acunn.com>

Hamur:

2 su bardağı buğday unu

1 yumurta

Tuz

Aldığı kadar soğuk su

İç i için:

250 gr kuzu kıyma (Dana kıymayla da yapıla bilir kuyruk yağı ilave ederek)

2 kuru soğan

1 çay kaşığı tuz

0, 5 çay kaşığı tozkarabiber

1 çimdik zerdeçal

Haşlamak için:

5 lt-lik tencereye 4 lt su ve 2 yemek kaşığı tuz

Üzeri için:

Sarımsaklı yoğurt ve tereyağı eritilmiş (Tereyağına kırmızı pulbiber de ilave ederiz eritirken)

İlk olarak soğanı ince kıyarız (makinadan da geçire bilirsiniz) kıymaya ilave ederiz. Baharatları da ilave edip iyice karıştırırız.

Unu eleriz, tuzunu, yumurtasını ve suyunu azar azar ilave edip hingel hamuru kıvamın da bi hamur yoğururuz.

Hamurun üzerini kapatıp 10-15 dak dinlenmeye alırız.

O ara sarımsaklı yoğurdu ve tereyağı sosunu hazırlaya bilimiz.

Dinlene hamurdan 2 tane beze tutarız. 3-5 mm inceliğinde bezeni açarız.

Su bardağı ağızıyla yuvarlak hingeller keseriz.

Her gürzeye 1 çay kaşığı dolu iç harçtan yerleştirip sararız.

Unlanmış sinilere dizeriz bükdukçe.

Kaynayan tuzlu suda yüksek ateşte 10-15 dak haşlarız.

Kevgir yardımıyla sinilere çıkartıp tereyağını üzerine gezdiririz.

Sarımsaklı yoğurtla servis edilir.



