



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜRZE

Kişi başına 200 g koyun eti
80 g buğday unu
25 g yağ
yumurta
50 g yoğurt
0.1 g tarçın
Karabiber
Tuz

Gürze için et soğan ile birlikte kıyma makinesinden geçirilir, üzerine karabiber, tuz koyup karıştırılır. Ve tavada kavrulur. Una tuz (bazen yumurta), su koyarak katı hamur yapılır. 1 mm kalınlığında yayılır ve çapı 5 cm olacak daireler kesilir. Hazır olan kıymadan dairelerin ortasına koyulur ve bir ucu açık kalacak şekilde kapatılır. Hazır olduktan sonra bulyonda pişirilir. Gürze bulyonun üzerine çıktığında pişmiştir. Sofraya verilirken bulyondan alınan gürzeler tabağa koyulur, üzerine yağ ve kıymanın geri kalan kısmı dökülür. Sonra üzerine tarçın atılır, ayrıca tabakta ise yoğurt koyulur.