



## HAMURLU SUCUK GÜVECİ

- 1 su bardağı un
- 1 tane yumurta
- 1 çay kaşığı tuz
- 4 çorba kaşığı su
- 2 tane kangal sucuk
- 2 çorba kaşığı margarin
- 1 tane kuru soğan
- 4 diş sarımsak
- 2 tane çarliston biber
- 2 tane domates
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı tuz

Hamur için, un, yumurta ve tuzu, suyla azar azar ekleyerek yoğurun. Mutfak tezgahınızda, yarım parmak kalınlığında açarak, fırın kaplarınızın üzerine kapatacak büyüklükte kesin. Yağda soğan ve sarımsağı kavurun. Salça, domates ve biberleri ekleyip soteleyin. Sonra kuşbaşı doğranmış sucukları baharatlarla beraber ilave edin. Pişirmeden, fırın kaplarınıza paylaşın. Üzerlerine hamurları kapatarak, hamur altın rengini alana kadar fırında pişirin.

