



## HANYA USULÜ ETLİ TURTA

- 1 bardak ılık su
- 1 çay kaşığı kuru maya
- 3-4 su bardağı un
- 20 gr margarin
- 500 gr kuşbaşı et
- 250 gr. mizithra peyniri (veya lor veya keyfinize göre tulum)
- 15-20 yaprak nane
- 2 adet kuru soğan
- 1 tutam tarçın
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 yemek kaşığı susam
- 1 çay kaşığı pulbiber

Hamuru yoğurup, dinlenmek üzere tezgahın bir köşesine bıraktım.

Bu meyanda et lif lif olana kadar pişti. Sonra ekme kabımı yağla fırçaladım. Hamurun 2/3'ünü döşedim. İçine eti yerleştirdim. Geriye kalan hamuru üzerine kapattım. Yağla fırçaladım, susam serptim. 180c 35-40' pişti.

