



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HODDEOK

<https://www.guneykoreyemekleri.com>

350 gr Un

20 cl ılık Su

2 çorba kaşığı şeker

1 çorba kaşığı sıvı yağ

1 kahve kaşığı Tuz

2 kahve kaşığı kuru maya

Harç için:

1 çorba kaşığı esmer şeker

2 çorba kaşığı çekilmiş ceviz içi

Tarçın

Yumurta akı

Öncelikle su, maya, sıvı yağ ve şeker'i bir kaptaki karıştırıp mayanın kabarması için 5dk bekletelim. Daha sonra Un ve tuzu ekleyip elinizle yada tahta bir kaşıkla karıştırın. Ele yapışan bir hamur olacaktır. Üzerini streç mutfak filmi ile kapatıp ılık ortamda 1 saat kabarması için bekletin. Kabaran hamuru tahta bir kaşıkla karıştırıp gazını aldıktan (hamurdaki kabarcıkların giderilmesi) sonra bol unlu tezgah üzerine koyup ikiye bölelim, ikiye böldüğümüz parçaları tekrar ikiye bölüp dört parça elde edelim. Aynı işlemi diğer bezeler üzerinde de uygulayıp sonuçta 8eşit parça elde edelim. Harç için olan tüm malzemeleri bir tas içinde karıştırın. Resim'de görüldüğü gibi her bir bezeyi açıp ortasına harçtan koyun ve kapatın. Ellerinizi ve hamuru bolca unlayın, hamurun elinize yapışmaması için. Teflon bir tavaya az miktarda sıvı yağ koyup orta hararete ısıtın. Harç koyduğunuz bezeyi kapatmış olduğunuz kısım alta gelecek şekilde tavanıza koyun. Altın sarısı renginde kızarıncaya diğer tarafa çevirip üzerine spatula yardımı ile bastırın. Kızarıncaya diğer tarafa çevirip tavanın altını kısın, tekrar spatula ile bastırıp kapağını kapatın ve kısık ateşte 1dk pişirin. Tüm bezeleri aynı şekilde pişirip işlemi bitirin. Peynirli'de yapılabilir örnek olarak iki tanesini peynirli yaptım. Biraz rendelenmiş kaşar peynirini bezenin ortasına koyup kapatın. Aynı pişirme işlemi uygulayıp bezeleri pişirin.



