İÇ ETLİ HAMUR (SİNOP)

Milli Eğitim Bakanlığı

8 Bardak un
1 yumurta
2 tatlı kaşığı tuz
Aldığı kadar su
İç harcı:
500 gram kıyma
1 küçük kuru soğan
1 çay kaşığı silme karabiber
7-8 dal maydanoz
½ tatlı kaşığı tuz
Yoğurtlu Etli hamur içi:
2 kg yoğurt
200 gr tereyağı
1 yemek kaşığı pul biber
1 küçükbaş sarımsak
İstenirse biraz tuz
Cevizli Etli hamur içi:
200 gram tereyağı
2 su bardağı iri dövülmüş ceviz içi

Elenmiş un, yumurta, tuz ve su ile kulak memesi yumuşaklığında yoğrulur.
Hamur; 4 zıvala (beze) yapılır, nemli bez altında 20 dakika dinlendirilir.
Kıyma; içine karabiber, tuz, ince kıyılmış soğan ve kıyılmış maydanoz ile iyice yoğrularak iç hazırlanır.
Zıvala un serpilerek bıçak sırtı kalınlığında açılır.
Açılan hamur, bıçakla 3 - 4 cm büyüklüğünde karelere bölünür.
İçine, kıymalı iç konarak karşılıklı köşeler birleştirilerek bohça gibi katlanır.
Tencereye yarıdan fazla su konularak, içine biraz tuz ve bir kaşık sıvı yağ eklenerek su kaynatılır.
Kaynayan suyun içine iç etli hamurlar atılıp pişirilir.
Pişen hamurlar, süzgeçten geçirilerek servis kabına alınır; soğuyunca içine sarımsaklı yoğurt konularak karıştırılır.
Üstüne tereyağında kızdırılmış kırmızıbiber ilave edilir ve servise sunulur.
Cevizli iç etli hamur için, yoğurt yerine hamur süzüldükten sonra servis kabına alınan hamurların üstüne kızdırılmış yağ gezdirilir ve üstüne dövülmüş ceviz serpilerek servise sunulur.

© lezzetler.com tarif no:145756 • adı:İç Etli Hamur (Sinop) • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:08.05.2024 - 21:35