



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADIN PARMAĞI (KIBRIS)

<https://gurmekibris.com>

İç i için:

3 çorba kaşığı ayçiçek yağı

500 gr kıyma

3 adet büyük soğan, ince doğranmış

Tuz

Karabiber

3 [?] 4 dal maydanoz, ince doğranmış

Hamur için:

750gr sade un

2 çorba kaşığı ayçiçek yağı

½ çay kaşığı tuz

Aldığı kadar ılık su

2 bardak sıvı yağ, kızartmak için

Orta boy bir tencerede yağı ısıtın ve kıymayı kavurun. Pişmeye yakın, soğanları, tuzu ve karabiberi ilave edin. Kıyma ve soğanlar iyice kızarana kadar pişirin. Ateşi kapatın, kıymaya maydanozu ekleyin ve karıştırın. Soğumaya bırakın. Bu arada, bir kaptan unu, yağı ve tuzu karıştırın. Azar azar ılık su ekleyin ve hamur kulak memesi kıvamına gelinceye kadar iyice yoğurun. Hazır olan hamurdan bir parça kesin. Hamuru açmadan önce masaya, sonra da hamurun üzerine un serpin. Oklava yardımı ile yuvarlak, büyük bir yufka açın ve resimdeki gibi kesin. İçlerine. hazırladığınız kıyma harcını koyup parmak kalıfına gelecek şekilde kenarlarını kapatın ve açılmasın diye iyice bastırın (2. fotoğrafa bakınız). Bu işlemi, hamur bitene kadar devam edin. Kadın Parmaklarını kızartmak için bir tavaya yağı koyup iyice ısınmasını bekleyin. Bir yandan da yoğurdu çukur bir kaptan iyice çırpın. Yağ ısınınca, parmakları her iki tarafı güzelce kızarana kadar pişirin. Kızarttığınız parmakları fazla yağını süzüp hemen yoğurda batırıp, salata ve kızarmış patates ile servis yapın.

