



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## KALÇUMET

- 2 adet yumurta
- 1 kahve kaşığı süt
- 1 kahve fincanı zeytinyağ
- 2 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı tuz
- İçi için:
- 1 kahve fincanı su
- 2 adet soğan
- 2 adet patates
- 1'er çay kaşığı tuz karabiber
- 2 yemek kaşığı un
- 1 çay bardağı zeytinyağ
- 2 kahve fincanı yoğurt (üzeri için)

Yumurtaları çukur bir kaba kırıp çırpın. Süt ve zeytinyağını ekleyip karıştırın. Un, tuz ve kabartma tozunu ilave edip yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtüp 30 dakika bekletin. Soğanları soyup rendeleyin. Tavaya alıp 1 kahve fincanı kadar su ilave edin. Su tamamen azalana kadar pişirin. Kıymayı ekleyip kavurun. Tuz ve biberi ekleyip ocaktan alın. Patatesleri haşlayıp kabuklarını soyun ve çatalla ezerek püre yapın. Püreyi kıymaya ekleyip karıştırın. Fırın tepsisinin içine fırçayla zeytinyağı sürün. Hamuru tekrar yoğurup ceviz iriliğinde 18 bezeye ayırın. Bezeleri un serpilmiş zeminde merdaneye 9-10 cm çapında açın. Hamurların üzerine zeytinyağı sürün, iç malzemeyi hamurlara paylaşırıp ortadan ikiye katlayın ve yarım ay şeklinde kapatın. Üzerlerine yoğurt sürün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 20-25 dakika pişirin. Ilık servis yapın.