



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALCUNET

Malzemeler:

- 1 adet yumurta
- 1 kahve fincanı su veya süt
- 6 kahve fincanı un
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı tuz
- Yarım kahve fincanı zeytinyağı

İç malzemesi:

- 2 adet patates
- 2 adet soğan
- 1 kahve fincanı su
- 250 gram kıyma
- 1 tatlı kaşığı karabiber

Yeteri kadar tuz

Üst malzemesi:

- 2 kahve fincanı yoğurt
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı
- 3 çorba kaşığı susam veya çörekotu

Hazırlık malzemesi:

- 2 çorba kaşığı açmak için un
- 1 çay bardağı zeytinyağı

Hazırlanışı:

Yumurtaı derin bir kaba kırıp çırpın. 1 kahve fincanı sütü ve zeytinyağını ilave edip tüm malzemeyi karıştırın. 6 fincan unu, tuzu ve kabartma tozunu koyup iyice yoğurun. Üzerine nemli bez koyup 30 dakika dinlendirin. Patatesleri haşlayın. Soğanları rendeleyin ve tavada 1 çay fincanı su ile haşlayıp suyunu çektin. Kıymayı ilave edip iyice kavurun. Patatesleri çatalla ezip, kavruan kıymaya koyup, tuz ve karabiberini de ekledikten sonra 2-3 defa daha karıştırıp ocaktan indirin. Hamuru 18 parçaya ayırın. Düz yüzeyi unlayın. Hamurları merdane ile 9-10 santim çapında daire şeklinde açın. Hamurların malzeme konacak kısmını zeytinyağı ile yağlayın. 2 çorba kaşığı patatesli içten koyup, diğer parçayı üzerine koyun ve kapatın. Kalcunetleri birbirlerinin üzerine hafif bindirerek dizin. Üzerine zeytinyağı karışımı ve yoğurt sürün ve susam serpin. 180 derecede üzerleri kızarana kadar pişirin. Ilık olarak servise sunun.