



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALIN KIYI (KIRKLARELİ)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1 paket pak maya
Yarım kg kıyma
1 yumurta
Yoğurt
Tuz
Un
Toz şeker
Salça
Yarım çay bardağı sıvı yağ
Su

Hamurun kabartılması için, bir paket pak maya bir tutam toz şeker, ılık süte karıştırılır. Derin bir kabın içerisinde bulunan un içerisine 1 yumurta, bir tutam tuz, yarım çay bardağı sıvı yağ dökülür. Ilık süt ile kulak memesi yumuşaklığında hamur yapılır ve hamurun kabarması için hamur temiz bir bezle sarılarak bekletilir. Hamurdan yumruk büyüklüğünde parçalar kopararak kalın kalacak şekilde oklava ile yufka açılır. Birinci yufka tepsinin içerisine yayılır. Daha sonraki yufkaların üzerine ay çiçek yağı serpilir, yufkalar büzülerek ortalama 40 cm çapındaki tepsinin ortası boş kalacak şekilde kenarlarına dizilir. En sonundaki yufka ilk yufka gibi tepsinin tamamına yayılır. Tepsinin ortasında ortalama 10 cm çapında bir boşluk kalmıştır. Bu haliyle yufkaların tekrar kabartılması için bekletilir. Bu arada ince kıyılmış bol miktarda soğan bir tencerede kavrulur. İçerisine yarım kg kıyma ve bir kaşık salça ilave edilir. İçerisine su konarak koyu kıvamda yemek olarak pişirilir. Bu yemek, yufkaları kabarmış olan tepsinin ortasına dökülmeden, yemeğin koyu kıvama ulaşması amacıyla bir kaşık un sulandırılarak soğan yemeğinin içerisine dökülür. Tepside kabaran hamuru (yufkaları) fırına koymadan önce yoğurt, yumurta, yağ karışımı yapılarak hamurun üzerine sürülür. Daha sonra tencerede pişirilen soğanlı, kıymalı yemek tepsinin ortasında çukur bırakılan bölüme dökülür ve önceden ısıtılmış fırına konur. Yufkalar kızarıncaya kadar fırında pişirilen kalın kıyı yemeği, tepsinin kenar kısımlarına büzülerek konulan yufkalar elle koparılıp, ortada bulunan soğanlı, kıymalı yemeğe bandırılarak yenir.

