



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRPIK

Kullanılacak Malzemeler

2 tatlı kaşığı toz şeker

1 su bardağı sıvıyağ

500 gr.un

2 çay kaşığı tuz

1 tane 42 gr lık yaş maya

Aldığı kadar su

İçi için: 250 gr yağlı beyaz peynir

kenarını süslemek için incecik kıyılmış yarım demet maydanoz

Hazırlanma Şekli

Unun ortası açılarak maya içerisine konur ve yaklaşık 1,5 (ben 2 çay bardağı kullandım) çay bardağı ılık su ile eritilir. sıvıyağ, toz şeker ve tuz konulur. Kenarlarından un ala ala ele yapışmayacak bir hamur elde edilir. su az geldi ise biraz daha konulabilir. hamur yumuşak ama ele yapışmayacak kıvamda olmalı. sonra üzeri nemli bir bez örtülerek bekletilir. hamur iki üç misli oluyor. hamur kabardıktan sonra iri ceviz büyüklüğünde parçalar koparılıp yuvarlanır ve yağlanmış tepsiye dizilip üzerine yumurta sarısı sürülüp önceden ısıtılmış fırında 175 C de pişirilir. Üzeri kızarıp piştiği zaman fırından alır almaz sıcakken kenarından bir bıçak yardımı ile kesik açılıp bu kesik içine daha önceden bir çatalla ezdiğimiz peynir konulur. peynir biraz dışarı taşacak şekilde olmalı sonra hemen bu peynirli olan kısmı kıyılmış maydanoza bulanır.