



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI BAZLAMA

- 1 adet yumurta
- 1 paket kuru maya
- 1 ay bardađı süt
- 1 kahve fincanı sıvı yağ
- 1 bardak ılık su
- 1 orba kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı toz Őeker
- 3,5 bardak un
- 200 gram kıyma
- 2 adet ince kıyılmış sivri biber
- 1 adet domates
- 1 adet sođan
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı pulbiber
- 1 tatlı kaşığı kekik

Kıymayı doğradığınız soğanla ve margarinle birlikte kavurup daha sonra üzerine doğranmış domates ve biberi ilave edin.

Tuz, pul biber, karabiber ve kekiği de ilave edip pişirin. Sođumaya bırakın. Yumurta, kuru maya, süt, sıvı yağ, ılık su, toz Őeker ve unu yoğurarak kulak memesinden daha yumuŐak bir hamur hazırlayın.

Mayalanmaya bırakın.

Hamuru çıktığı kadar yumurta büyüklüğünde bezelere ayırın. Her parçayı elinizle yada merdane yardımıyla pasta tabağı büyüklüğünde açıp ortasına hazırlamış olduğunuz harçtan koyun ve ikiye katlayarak el yardımıyla kenarlarını birleştirin teflon tavada kısık ateŐte pişirin. Sođutmadan servis edin.

