



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI CANTIK

Hamur için:

- 2 su bardağı süt
- 1 su bardağı ılık su
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 1 paket yaş maya
- 1 çorba kaşığı toz şeker
- 1 tutam tuz

Aldığı kadar un

İçi için:

- 300 gr kıyma
- 2 büyük kuru soğan
- 2 büyük domates rendesi
- 2 diş sarımsak
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 1 tutam tuz
- 1 tutam karabiber
- 1 tutam pul biber

Yarım demet maydanoz

Üzeri için:

- 1 adet yumurta sarısı

Hamur malzemelerimizi yoğurma kabına alıp kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğuralım. Hamurumuzu oda sıcaklığında 45 dakika kadar beklemeye bırakalım. Bu arada iç harcımız için soğan, sarımsak, domates ve maydanozu robottan geçirip püre haline getirelim ve kıymaya ekleyelim. Baharatlarını, tuzunu ve sıvıyağı ekleyelim, iyice karıştıralım. Mayalanan hamurumuzdan yumurta büyüklüğünde bezeler alıp yuvarlayalım ve yağlı kağıt serilmiş fırın tepsimizin üzerine sırasıyla dizelim. Hamurlarımızın üzerlerini parmaklarımızla bastırarak kuş yuvası şekli oluşturalım. Daha sonra çatalla içlerini delelim, pişerken kabarmasınlar. Şimdi iç harcımızdan hamurlarımızın içlerine yerleştirelim, üzerlerine yumurta sarısı sürelim ve tepside hiç bekletmeden önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında pişirerek servis yapalım.

