KIYMALI CANTIK

1 adet yumurta
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
1 su bardağı ılık su
1 paket yaş maya
1 yemek kaşığı şeker
1 tutam tuz
Yeterince un
İçi için:
200 gr kıyma
1 adet büyük soğan
1 su bardağı domates sosu veya domates rendesi

Yoğurma kabına mayayı ve ılık suyu alıp mayayı açıyoruz.
Sonra diğer malzemeleride sırasıyla koyup yavaş yavaş un ilave ederek yumuşak bir hamur elde ediyoruz.
İç harcımız için derin bir kaba kıymayı aldım içine 1 soğan dilimedim ve 1 bardak kışlık hazırladığım domates biber karışımı koydum 1 tutam tuz ilave ederek iyice yoğurdum.
Daha sonra hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar alıp merdaneyle 1.2 cm kalınlığında açtım içine kıymalı harçtan elimle iyice yaydım ve kızgın tavada yağsız bir şekilde pişirdim.



© lezzetler.com tarif no:133693 • adı:Kıymalı Cantık • gönderen:anaç • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:30