



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI HAMUR KIZARTMASI

1 adet yumurta
1 ay bardağı sıvıyağ
1 ay bardağı yoğurt
1 ay bardağı süt
1 tutam tuz
Aldığı kadar un
İç harcı için:
1 adet kuru soğan
1 ay bardağı sıvıyağ
150 gram kıyma
1 orba kağığı salça
1 tutam tuz
1 tutam Karabiber
Kızartmak için:
Sıvıyağ

Yoğurma kabına hamur malzemelerini alalım. Azar azar unu ekleyip kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edelim. Hamurumuzu mayalanmaya bırakalım. Öte yandan bir tencereye doğranmış soğanı ve sıvı yağı alıp soğanı pembeleşene kadar kavuralım. Daha sonra salça ve kıyma ekleyelim kavurmaya devam edelim. Tuzunu ve baharatlarını ekledikten sonra ateşten alalım ve soğutalım. şimdi iyice mayalanan hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparalım tezgahı unlayalım ve hamurları merdane ile servis tabağı büyüklüğünde açalım. Soğuyan harcımızdan hamurumuzun yarısına koyalım ve diğer tarafını üzerine kapatarak yarım ay şeklinde olacak şekilde katlayalım. Kenarlarını yapışması için iyice bastıralım. Daha sonra bir tavaya sıvı yağı koyup kızdıralım. Hamurlarımızı tavaya alıp her iki tarafını iyice kızartalım ve servis tabağına alarak servis yapalım.

