



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI LOKMALAR

Hamuru için:

3 su bardağı un

1 kahve fincanı ayçiçeği yağı

1 paket Pakmaya Kuru Maya

1 yumurtanın akı

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı toz şeker

Kıymalı karışım için:

300 gr kıyma

1 çorba kaşığı sıvıyağ

1 tatlı kaşığı tereyağı

3-4 adet sivribiber

1 adet kupa biber

1 kase küp doğranmış domates konserve

1 dal taze kekik

1 çay kaşığı tuz

Yarım çay kaşığı taze çekilmiş karabiber

Unu yoğurma kabına alın. Ortasını havuz gibi açıp yumurtanın akını, ayçiçeği yağını, tuzu ve şekerini ekleyin. Mayayı az miktarda ılık su ile eritip bu karışıma ilave edin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurdan küçük parçalar elde edin, top şeklinde yuvarlayın, üzerlerini streçleyip oda ısısında yarım saat bekletin.

Kıymalı karışım için kıymayı iyice ısınmış tavada kavurun. Sıvıyağını, tereyağını, küp doğranmış domates konserveyi ve küçük küçük doğranmış biberleri ekleyin. Suyunu çekene dek kavurun.

Kıymalı karışımı ocaktan indirmeye birkaç dakika kala tuzu ve taze çekilmiş karabiberi ilave ederek tatlandırın. İlinmaya bırakın.

Dinlendirdiğiniz hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın, avucunuzda veya merdane yardımı ile küçük yuvarlak hamurlar elde edin.

Her hamurun ortasına kıymalı karışımı yerleştirin, hafifçe kapatıp ısıya dayanıklı fırın kabına yerleştirin.

Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında yarım saat pişirin.



