



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOCAGÖRMEZ (KOCAELİ)

<https://www.sabah.com.tr>

1 adet yumurta  
1 su bardağı su  
1 çorba kaşığı sirke  
Yarım kahve fincanı sıvı yağ  
1 tatlı kaşığı tuz  
Aldığı kadar un  
2 çorba kaşığı margarin  
1-2 çorba kaşığı toz şeker  
Peynirli harç için:  
1 su bardağı ufalanmış beyaz peynir  
1 adet yumurta  
Kıymalı harç için:  
150 gram kıyma  
1 adet soğan  
Karabiber  
Tuz  
3 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz  
1 adet domates  
Kızartmak için:  
Sıvı yağ

Yumurta, su, sirke, sıvı yağ, tuz ve unu kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğurun. Üzerini örterek 1 saat dinlendirin. Peynirli harç için, peynirle yumurtayı karıştırıp kenara alın. Kıymalı harç için, kıyma ve rendelenmiş soğanı kavurun. Ocağın altına yakın tuz, karabiber, maydanoz ve küp doğranmış domatesi ilave edin. Karıştırarak ocağın altını kapatın. Dinlenen hamuru dörde ayırın. Her birini unlayarak ince yufka şeklinde açın. Margarini eriterek yufkaları tek tek yağlayın. Bir kenarından başlayarak kıvrın. Kıvrıdığınız yufkaların 3 adedini ceviz büyüklüğünde parçalara kesin. Kestiğiniz tarafları yukarı gelecek şekilde düz bir zemine oturtun. Oklavayla tekrar açın. Elde ettiğiniz küçük yuvarlakların yarısına 1 çorba kaşığı peynirli harç koyup yarım ay şeklinde kapatın. Kalan diğer yuvarlaklara da 1 çorba kaşığı kıymalı harç yerleştirip yarım ay şeklinde kapatın. Yufka uçlarının açılmaması için, kenarları parmakla bastırın. Hazırlanan iç harç kıvrık yufkaların dördüncüsüne kalmamalıdır. Bu yufkadan kocagörmöz yapılır. Kalan yufkadan ceviz büyüklüğünde parçalar kesin. Kesilen taraflar üste gelecek şekilde yerleştirip, oklava ile açın. Kızgın sıvı yağda kocagörmözleri kızartın. Soğumadan üzerine toz şeker serpin. Peynirli ve kıymalı börekleri de aynı şekilde kızartın. Sıcak veya soğuk olarak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:159317 • adı:Kocagörmez (Kocaeli) • gönderen:Gül • indirme tarihi:05.04.2025 - 16:41