KURUTULMUŞ DOMATESLİ VE PEYNİRLİ PAY

Hamuru için:
1 adet yumurta
200 gram margarin
3 çorba kaşığı süt
Yarım kahve fincanı ılık su
Yarım limonun suyu
Yarım çay kaşığı mahlep
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz şeker
Yarım paket kabartma tozu
Aldığı kadar un
İçi için:
200 gram ince doğranmış sucuk
Yarım su bardağı küp doğranmış hellim peyniri
1 kahve fincanı kıyılmış zeytin
1 kahve fincanı kıyılmış kurutulmuş domates (zeytinyağında 1 hafta bekletilmiş)
2 adet kıyılmış sivri biber
1 adet közlenip kıyılmış kırmızı biber
1 çay kaşığı kıyılmış kekik
20 dal kıyılmış fesleğen veya nane

Un hariç tüm hamur malzemesini derin bir kaba alıp karıştırın. Üzerine azar azar un ekleyerek kulak memesi kıvamında bir hamur elde edene dek yoğurun. Serin bir yerde 15 dakika dinlendirin. Hamurun yarısını 25-30 cm çapındaki tart kalıbına elinizle yayın. Üzerine iç harcındaki malzemeleri sırasıyla yerleştirin. Kalan hamuru kabınızın büyüklüğünde açıp üzerine kapatın. Kürdanla ortasından delik açın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 45 dakika pişirin.



© lezzetler.com tarif no:159524 • adı:Kurutulmuş Domatesli ve Peynirli Pay • gönderen:gül • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:46