



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU ETLİ ZERDEÇALLI ÇÖREK

1 adet büyük kuru soğan
350 gr kuşbaşı kuzu eti
1/2 demet maydanoz
1 tatlı kaşığı zerdeçal
1 adet yumurta sarısı
1 avuç ceviz (küçük doğranmış)
Hamuru için:
1 su bardağı süt
1 bardak ılık su
1 tatlı kaşığı toz şeker
1/2 paket yaş maya
Aldığı kadar un
1,5 su bardağı eritilmiş margarin

Önce 350 gr kuşbaşı kuzu eti 1 büyük soğanla birlikte düdüklü tencerede haşlanır. Hamuru için; yoğurma kabına 1 su bardağı oda sıcaklığında süt, 1 bardak ılık su ve 1,5 bardak eritilmiş margarin dökülür. Yarım paket yaş maya 1 tatlı kaşığı şekerle ılık suda eritilip sıvı malzemelerin üzerine eklenir. Azar azar un ilave edilerek kulak memesi kıvamında bir hamur yoğrulur. Üzeri nemli bezle örtülerek dinlenmeye bırakılır. Haşlanan etler ayrı bir kaba alınıp didilir. 1 demet maydanoz ince ince kıyılır. Ceviz içleri küçük küçük doğranır. Maydanozla birlikte etlerin üzerine eklenir. Mayalanan hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınıp yuvarlanır. Unlu zeminde açılıp içine etli harç yerleştirilir. Yarım ay şeklinde kapatılıp kenarları elle bastırılarak birleştirilir. 1 yumurtanın sarısı çöreklerin üzerine sürülüp fırında 25-30 dakika pişirilir.

