LAVAŞDA CİĞER KIZARTMASI

Yarım çay bardağı ılık su (mayayı eritmek için)
¼ paket (5-6 g) Pakmaya Yaş Maya
1 çay kaşığı toz şeker
1 çay bardağı (100 ml) ılık su
1 tatlı kaşığı yoğurt
1 çorba kaşığı sıvıyağ
Yarım çay kaşığı tuz
3,5-4 su bardağı (350-400 g) un
Ciğer kızartması için:
500 g ciğer, zar şeklinde doğranmış
Kızartmak için sıvıyağ<
3 çorba kaşığı (15-20 g) Pakmaya Buğday Nişastası

Yarım çay bardağı ılık suda Pakmaya Yaş Maya?yı ve şekeri karıştırıp 5 dakika bekletin.
Hamur yoğurma kabına mayalı suyu, yoğurdu, suyu, sıvı yağı ve tuzu karıştırın. Azar azar un ekleyerek yumuşak kıvamda bir hamur elde edene kadar yoğurun.
Hamurun üzerini streç bir filmle örtüp yarım saat dinlendirin.
Dinlenen hamurdan mandalinadan biraz daha küçük bezeler elde edin. Bezeleri un serpilmiş tepsinin içine sıralayın. Bu şekilde 20 dakika daha bekletin.
Beklettiğiniz bezelerin her birini tek tek un serpilmiş tezgahın üzerinde, oklava yardımı ile hazır yufka kalınlığında açın.
Açtığınız yufkaları geniş ve yapışmaz yüzeyli bir tavada iki tarafını da çevirerek göz göz olana dek pişirin.
Malzeme bitene dek aynı işleme devam edin.
Ciğer kızartması için ciğerleri önce tuz serpin. Sonra da Pakmaya Buğday Nişastası?na bulayıp ince telli bir süzgeç yardımı ile fazlasını silkeleyin. Kızgın yağda kızartın.

© lezzetler.com tarif no:138841 • adı:Lavaşda Ciğer Kızartması • gönderen:Saadet • indirme tarihi:25.04.2024 - 13:38