



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MARAKEŞ (FAS)

<https://shop.kenwoodworld.com.tr>

1 yemek kaşığı maya  
1/4 su bardağı ılık su  
1/2 çay kaşığı şeker  
1/2 su bardağı un  
1/2 çay kaşığı tuz  
3/4 su bardağı süt  
1/4 fincan sıvı yağ  
1 yumurta  
2 yemek kaşığı süt

### Dolgu Önerileri:

İspanaklı dolgu (zeytinyağı, doğranmış ıspanak, nar ekşisi, limon suyu) ıspanağı zeytinyağında pişirin, tuz, nar ekşisi ve limon suyu ile tatlandırın.

Kıymalı iç harç (baharat karışımı ile tatlandırılmış soğanlı pişmiş kıyma).

Peynirli dolgu (Labne ve zahter) Hamur halkalarının üzerine biraz labne sürün, üzerine zahter baharatı serpin.

Et ezmesi ince kıyılmış et, doğranmış soğan ve yeşil biber, domates ve baharatlarla karıştırılır. Hamur halkalarının üzerine biraz yayılır ve pişirilir.

Airfryer'ı 200 dereceye kadar önceden ısıtın.

Maya ve şekeri ılık suda eritin, köpürene kadar 5 dakika bekletin.

Un ve tuzu hamur karıştırıcıda karıştırın, maya, süt ve yağı ekleyin.

Hamuru yumuşak ve elastik olana kadar yaklaşık 10 dakika yoğurun.

Hamuru top haline getirin, yağlanmış bir kaba koyun, üzerini kapatın ve yaklaşık bir saat veya iki katına çıkana kadar kabarmaya bırakın.

Hamura yumruğunuzla bastırın ve unlanmış bir yüzey üzerinde çevirin.

Yaklaşık 1 cm kalınlığında bir daire haline getirin, yuvarlak bir kurabiye kalıbı ile küçük daireler halinde kesin.

Yumurtayı sütle çirpin, hamurun kenarlarına yumurta yıkama karışımı sürün.

(Peynir, et veya ıspanak) ile doldurun, yarım daire veya hilal yapmak için dolguyu kapatın.

Hamur yüzeyini yumurta ile fırçalayın, susam serpin.

İşleri kızartma sepetine yerleştirin, sıcaklığı 180 dereceye ve süreyi 20 dakikaya ayarlayın.



