MERCİMEKLİ KULAK MAKARNASI (ÇANKIRI)

Anadolujet Magazin

1 su bardağı mercimek
1 adet büyük boy kuru soğan
Yarım demet maydanoz
Karabiber, tuz, yeterince sıvı yağ
Hamuru İçin:
1 adet yumurta
3 su bardağı un
1 tutam tuz
Yarım su bardağı ılık su
Sosu İçin:
Kırmızı pul biber
2 yemek kaşığı tereyağı
Altı için:
3 su bardağı yoğurt
2 diş sarımsak
1,5 su bardağı sıcak et suyu

Hamuru için; bir kaba unu, tuzu koyup karıştırın ve unun ortasını açın. İçine yumurtayı koyup, karıştırın. Sonra ılık suyu ilave edip hamuru yoğurun ve üzerini nemli bir bezle örtüp 30 dakika dinlendirin.
İçi için; mercimeğin üzerini geçecek kadar su ilave edip mercimeği haşlayın.
Soğanı ince ince doğrayıp sıvı yağda pembeleşene kadar kavurun. İçine mercimeği ilave edip kavurmaya devam edin. İnce doğradığınız maydanozu, tuzu, karabiberi ilave edip, karıştırın.
Hamuru iki eşit parçaya bölün ve merdane ile tepsi büyüklüğünde açın. İri kare parçalar olacak şekilde enlemesine ve boylamasına kesin.
Karelerin ortalarına mercimekli harçtan koyup karşılıklı olarak uçları birleştirin ve üçgen şekli verin. Hamurların bir ucunu kulak memesi gibi uzatın. Yağlanmış tepsiye mercimekli hamurları dizin. Önceden ısıtılmış 170° fırında üzerleri kızarana kadar pişirin.
Kızaran kulağın üzerine et suyunu dökün ve biraz daha fırınlayın. Fırından çıkardıktan 10 dakika sonra sarımsaklı yoğurdun üzerine dizin. Tereyağını eritip, içine kırmızı pul biberi koyun ve karıştırın. Hazırladığınız sosu üzerinde gezdirip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:115756 • adı:Mercimekli Kulak Makarnası (Çankırı) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:11.05.2025 - 23:39