



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MOMO

www.vzug.com

İç malzeme:

300 g dana kıyması

½ soğan, ince küp şeklinde doğranmış

15 g zencefil, ince küp şeklinde

¼ çay kaşığı zerdeçal

1 çay kaşığı Masala

½ çili biber, çekirdekleri çıkartılmış, ince doğranmış

1 çorba kaşığı yağ

2 diş sarımsak, ince doğranmış

1 çay kaşığı Tuz

Strudel hamuru:

300 g un

1 çay kaşığı tuz

2 yumurta

6 çorba kaşığı su

2 çorba kaşığı yağ

Domates sosu

2 çorba kaşığı yağ

1 peperoncini, çekirdekleri çıkartılmış, ince doğranmış

1 soğan, çok ince doğranmış

8 diş sarımsak, dilimlenmiş

700 g domates, küçük küpler halinde

1 çay kaşığı tuz

½ çay kaşığı masala

½ çay kaşığı zerdeçal

İç malzemesini elle iyice yoğurun.

Ştrudel hamuru malzemelerini karıştırın ve pürüzsüz bir hamur halinde yoğurun. Sıcak suyla durulanmış kabın altında yaklaşık 30 dakika dinlendirin.

Hamuru 2 mm kalınlığında açın. Yaklaşık Ø 8 cm daireler kesin. Hamuru elinize koyun, iç malzemesini üstüne koyun (fotoğraf 1). Momoları başparmağınız ve işaret parmağınızla kapatın. Arından katlayın.

Momoları yağlanmış delikli pişirme kabına koyun, soğuk pişirme bölmesine sürün.

Buharlayın.

Domates sosu için yağı tavada kızdırın. Biber, soğan ve sarımsakları iyice buğulayın.

Domates ve baharatları ekleyin. Sürekli karıştırarak kıvamlı bir sos haline getirin.



© lezzetler.com tarif no:123106 • adı:Momo • gönderen:topaz • indirme tarihi:07.04.2025 - 20:59