



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

PABUÇ TOPU

3 su bardağı un

1 yumurta

1 tatlı kaşığı tuz

Su

İç Malzemesi:

250 gr kıyma

1 büyük soğan

Üzerine:

100 gr Margarin

1. Önce kabın içine unu koy, ortasını havuz gibi aç yumurta, tuzu kat bir elinle yavaş yavaş karıştırırken, bir yandan da su ilave et. Suyunu katarken dikkatli ol hamur çok yumuşak olmayacak. Kulak memesi yumuşaklığında olacak. Hamurun kaptan iyice kurtulması lazım, güzel bir hamur elde etmek için 10 dk kadar yoğurun. En sonunda bir topalak olacak.

2. İç malzemesini de ayrı bir kapta bu arada hazırla. Kıyma, rendelenmiş soğan, tuz , karabiberi karıştırın.

3. Hamuru eğer bu büyüklükteki yumakla açarım dersiniz 1 kerede merdaneyle 2-3 mm kalınlığında açın. Ya da hamuru 2'ye böl. Bu şekilde merdaneyle 2-3mm kalınlığında aç.

4. 6x6 mm kareler kes. Her bir karenin ortasına fındıktan biraz büyükiç koy. Üçgen olacak şekilde kapat. Kenarlarını iyi kapatmalısın yoksa pişerken açılabilir. Biz ayrıca bir muskanın içerisinde demir para saklıyoruz. Tabii önce güzelce yıkayarak. Günün şanslısı kim diye.

5. Tencerede kaynamakta olan bol suyun içine 2 grup halinde salıyoruz. Suya önceden tuz katılır. Pişen pabuç topları suyun yüzeyine çıkıyor. Pişenleri genişçe bir tepsiye alın.

6. Ayrı bir yerde margarin yada yağını eritin. Pabuç toplarının üzerine gezdirin.

7. Bu şekilde tepsiyle masanın ortasına sıcak olarak servis yapılır.