



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANZEROTTİ

250 gr. un
200 gr. tulum peyniri
100 gr. mozzarella veya tuzsuz dil peyniri
100 gr. salam
50 gr. ince rendelenmiş eski kaşar
2 yumurta
Yarım demet maydanoz
Kızartmak için sıvı yağ
Tuz
Kırmızı biber

Unu, bir tutam tuz ve su ile elastik, orta yumuşaklıkta ele yapışmayan bir hamur elde edene kadar azar azar su ilave ederek yoğuralım. Üzerine nemli bir bez örterek oda sıcaklığında bir saat dinlendirelim. Harcı hazırlamak için, bir kaptan önce yumurtalar ile tulum peynirini iyice karıştırıp sonra içine kaşar rendesi, bir tutam tuz, doğranmış maydanoz ve toz kırmızı biber koyup kremi bir hal alana kadar karıştıralım. Bir taraftan da salamı ve dil peynirini (Bulursanız mozzarella) orta büyüklükte doğrayalım. Beklemeye bıraktığımız hamuru 12 eşit parçaya bölelim ve her bir parçayı daire şeklinde 1-1,5 mm kalınlığında merdane ile hafif unlayarak açalım. Bu dairenin bir yarısına krema halindeki karışımı sıvayıp üzerine de doğradığımız salam ve peyniri koyarak yarım daire şeklinde kapatalım. Kapattığımız kısmı bir şekillendirici veya çay tabağı kenarı ile düzelterek keselim. Sadece çatalla uç kısmına bastırarak şekil de verebilirsiniz. Sadece önemli olan hamurları açtıktan, hele de içlerini koyduktan sonra üstüste koymamanız. Yoksa yapışır. Hazırladığımız yarım daire şeklindeki hamurları kızgın yağda altın rengi alana kadar kızartıyoruz. Peynir çeşitlerinde krem peynir türleri hariç istediğiniz gibi değişiklik yapabilirsiniz.

Not: Pişi, yöresel Türk mutfağında farklı isimlerle farklı malzemelerle hazırlanabilen bir lezzet. İtalyan mutfağında ise panzerotti ismini almaktadır. Ağırlıklı olarak İtalyan peynirleri ile yapılan panzerottinin içinde salam, domates, fesleğen gibi malzemeler de sıklıkla kullanılır.

