



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PANZEROTTİ

Hamur için:

1 su bardağı (1 parmak fazla) su (ılık)  
1 su bardağı (1 parmak fazla) süt (ılık)  
1/2 tatlı kaşığı şeker  
4 su bardağı un  
1/2 paket kuru maya  
1/2 tatlı kaşığı tuz

İçi için:

1 yemek kaşığı sıvı yağ  
8-10 dilim sucuk  
2 adet uzun sosis (ufak dilimlenmiş)  
1 tatlı kaşığı kekik  
10 ince dilim kaşar peyniri  
1 çay bardağı domates püresi  
2 diş sarımsak  
1/2 çay kaşığı tuz  
1/2 çay kaşığı karabiber  
Kızartmak için:  
2 su bardağı sıvı yağ

Derin bir kaseye maya ve şekerini alın.

Üzerine süt ve suyu ekleyin.

5 dakika mayanın aktive olması için dinlendirin.

Un ve tuzu eleyerek ekleyin.

Güzelce yoğurun.

Bir tavaya sarımsağı ekleyin.

Üzerine domates püresini ekletin ve 2 dakika kaynatın.

Başka bir tavaya sıvı yağı ekleyin.

Sucuk ve sosisleri de ekleyin. 3-4 dakika çevirerek pişirin.

Kekiği de ekleyin ve ocaktan alın.

Hamuru 8 parçaya ayırın.

Bir parçasını alın ve merdane ile hafif yuvarlak olacak şekilde açın.

Üzerine sostan sürün.

Üzerine sucuk ve sosislerden ekleyin.

Üzerine kaşar peynirini elinizle bölün ve koyun.

Parmak uçlarınız ile güzelce kapatın.

Bir tencerede sıvı yağı ısıtın.

İçerisine dikkatlice hamurları bırakın.

2-3 dakika boyunca çevirerek pişirin.

Panzerottiler hazır.



© lezzetler.com tarif no:179514 • adı:Panzerotti • gönderen:dolu • indirme tarihi:02.04.2025 - 06:27