



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTEL DE MEREDJENA KON KARNE

Nedim Atilla

(Poğaçı)

MALZEMELER:

İç malzemeleri:

250 gram kıyma

4 adet orta boy soğan

1 çay kaşığı kırmızı pul biber

Yarım çay kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı domates salçası

1 adet domates

2 adet yeşil biber

Tuz

Hamur malzemesi:

1 su bardağı su

1 tatlı kaşığı kuru maya

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı toz şeker

3 su bardağı un

1 çay bardağı ayçiçek yağı

1 yumurta

HAZIRLANIŞI:

Önce kıymayı kavurun. Soğanı yemeklik doğrayıp kavurduktan sonra önceden kavrulmuş kıymaya ilave edin.

Bu malzemeye tuz, karabiber, kırmızıbiber ve salçayı ekleyin. Hamur için ilk önce 1 bardak ılıtılmış suya maya,

tuz ve şeker koyup eritin. Daha sonra bir kaba un koyup mayayı ilave edin. Yağı ve yumurta akını da bu

malzemeye ilave edip hamur haline getirin. Hamurdan bir ceviz büyüklüğünde hamur koparıp yarım santim

kalınlığında küçük bir pide şeklinde açın. Ortasına iç malzeme koyup yanlarını hafifçe kapatın. Bu şekilde tüm

hamur malzemesini bitirip yağlanmış tepsiye sıralayın. Üzerlerine ince kesilmiş biberlerle domatesleri, süs ve tat

katması amacıyla koyun. 200 derece ısıtılmış fırında hamurların üstü kızarana kadar pişirin.