



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ KIYMALI BAZLAMA

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

4 - 4,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya

1,5 çay kaşığı tuz

2 yemek kaşığı sıvı yağ

1,5 su bardağı ılık süt

Dolgu:

4 - 5 yemek kaşığı sıvı yağ

1 adet ince doğranmış kuru soğan

250 g kıyma

1 çay kaşığı karabiber

0,5 - 1 tatlı kaşığı tuz

1 adet rendelenmiş patates

Sürmek için:

50 g oda sıcaklığında tereyağı

Un ve mayayı bir kaba alın ve iyice karıştırın. Üzerine tuz, sıvı yağ ve ılık sütü ekleyip iyice yoğurun. Üzerini kapatın ve 40-45 dakika bekletin.

Sıvı yağ ve soğanları bir tavaya alın. Hafif pembeleşinceye kadar orta ısıdaki ocakta karıştırarak pişirin. Kıymayı ekleyin ve sürekli karıştırarak kavurun. Karabiber, tuz ve rendelenmiş patatesi ilave edip karıştırarak 3-4 dakika daha pişirin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Mayalanan hamuru hafif unlanmış tezgahta kısa bir süre yoğurun. 6 eşit parçaya bölün. Her birini merdane yardımı ile yaklaşık 20-25 cm çapında açın. Üzerlerine tereyağı sürüp kıymalı karışımı yayın. Rulo şeklinde sarıp kendi etrafında döndürerek gül şekline getirin. Şekil verdiğiniz hamurları merdane ile yaklaşık 12 cm çapında açın.

Yapışmaz yüzeyli tavayı orta ısıdaki ocakta ısıtın. Açtığınız hamurları arkalı önlü pembeleşinceye kadar pişirin. Sıcak servis yapın.

