



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PELMENİ

Hamuru için:

4,5 su bardağı un

1 su bardağı ılık su

2 adet yumurta

2 çay kaşığı tuz

İçi için:

200 gram dana kıyma

1 adet orta boy soğan

1 yemek kaşığı zeytinyağı

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

İç harcını hazırlayarak işe başlayın. Soğanın kabuğunu soyun ve minik küpler halinde doğrayın.

Bir tavanın içerisine zeytinyağı ve soğanı alın. Soğanlar iyice kavrulduğunda kıymayı ilave edin.

Kıymalarda iyice pişince ocaktan alın. Tuz ve karabiberini ekleyerek bir köşede soğumaya bırakın.

Derin bir kabin içerisine unu alın. Yumurtaları, su ve tuzu ilave ederek iyice yoğurun.

Çok sert olmayan bir hamur elde edin. Elde ettiğiniz bu hamuru beş bezeye bölün.

Bezeleri tek tek ve ince bir biçimde açın. Bir su bardağının yardımıyla açtığınız hamurlardan minik yuvarlaklar elde edin.

Minik yuvarlak hamurların ortasına kıymalı harçtan ilave edin. Yarım ay şeklinde kapatın. Uçlarını aşağıya doğru birleştirerek şekil verin.

Tüm hamurlara bu işlemi uyguladıktan sonra bir tepsiye dizin ve buzdolabında yaklaşık 15 dakika dinlendirin.

Bir tencerenin içerisine su ilave edin ve kaynamasını sağlayın. Kaynayan suyun içine bir miktar tuz ve zeytinyağı ekleyin.

Kevgir yardımıyla pelmenileri suya atın. Yaklaşık 10 dakika kadar pişirin ve kevgir ile sudan çıkarıp bir tabağa alın.

Dilerseniz sos ile ya da sade bir biçimde servis edin.

