



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ DEREOTLU KATMA

Hamuru için:

4 su bardağı un

1 paket yaş maya

1 tatlı kaşığı tuz

Alabildiği kadar su

İçi için:

200 gr. beyaz peynir

Yarım bağ dereotu

Yarım bağ maydanoz

3 domates

5-6 adet sivri biber

2 adet kuru soğan

1 tatlı kaşığı pul biber

Tuz

Hamur malzemesinden yumuşak bir hamur hazırlanarak yarım saat dinlendirilir.

İçi için peynir geniş bir kaba alınarak ezilir. Üzerine kıyılmış dereotu ve maydanoz eklenir. Doğranmış domatesler de ilave edilir.

Soğanlar ve sivri biberler doğranarak bir tavada biraz yağla birlikte pişirilir ve peynir kabına aktarılır, pul biber ve tuz da ilave edilerek iyice karıştırılarak iç harcı hazırlanmış olur.

Dinlenmiş hamurdan limon büyüklüğünde pazılara ayrılır, her pazı oklava ile küçük bir pasta tabağı büyüklüğünde açılır.

Açılan hamurun yarısına yeteri kadar iç harcı serilir. Diğer yarımüzerine kapatılarak açılmaması için kenarlarına bastırılır.

Yağlanmamış bir teflon tavada iki taraflı pişirilir.

