



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RADİKA OTLU SÜTLÜ TART

2 adet yumurta
4 su bardağı un
1,5 su bardağı ılık süt
40 gr yaş maya
500 gr radika otu
100 gr sıvı yağ
1 orta boy soğan
1 tutam tuz
1 tutam karabiber
1 çorba kaşığı şeker
Alabildiği kadar su

Radika otunun yapraklı bölümlerini ayırarak ve yıkayıp süzgece alarak sularını süzdürelim. Tavaya yağı alalım ve küp doğranmış soğanı ilave edip hafifçe pembeleştirilim. Radika otu yapraklarını avucumuzla iyice sıkarak suyunu tamamen süzdürelim ve iri iri doğradıktan sonra tavaya alalım. Kavurmadan karıştırıp ateşten alalım. Tuz ve karabiberi ekleyerek karıştıralım. 1 su bardağı ılık sütün içine şekeri ve mayayı ilave edelim. Maya suyun içinde kabarıp köpüklendiğinde unun ortasını açıp mayalı suyu boşaltalım. Su ve tuz ilave ederek hamuru yoğuralım. Hamur kabının ağzını örtüp ılık bir ortamda hamur iki misli kabarana dek mayalandıralım. Sonra fırın kabını yağlayalım. Hamuru yarım cm kalınlığında açarak tepsiye yerleştirelim. Hamur kenarlarını 1/2 cm kadar yükseltelim. Hamurun üzerine radika otlu harcı yayalım. Üzerine çırpılmış yumurtaları yayalım ve ısıtılmış 200 derece fırında altı pembeleşene dek pişirerek fırından alalım ve dilimleyerek servis yapalım.