



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RAMAZAN SEPETİ

Ayşe Tüter

125 gr. tereyağı (oda sıcaklığında)

2,5 bardak un

1 çay bardağı soğuksu

2 çorba kaşığı zeytinyağı

Tuz

Üzeri için:

1 çay bardağı süt

1 yumurta

İçi için:

2 közlenmiş patlıcan

1 kırmızı etli biber

1 su bardağı taze kaşar rendesi

1 yumurta

3 dilim sucuk

Tuz

Hamur yoğurma kabına unu, zeytinyağı, tereyağı, tuz ve suyu koyup yoğurun. Yoğurduğunuz hamuru buzdolabında 1 saat bekletin. Dolaptan çıkardıktan sonra, 1 saat bekletin. Hamurdan portakal büyüklüğünde 1 parça ayırın. Diğer hamuru 24 cm uzunluğunda bir yağlanmış kalıba yayın. Közlenmiş patlıcan, küp doğranmış biber, kaşar peyniri rendesi, yumurta ve sucukları ilave edip, karıştırın. Karışımı hamurun üzerine yayın. Ayırdığınız hamurdan istediğiniz şekilde üzerine süs yapın. 1 çay bardağı sütle 2 yumurtayı çırpın ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirin.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 28.12.2015