



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALHIYE

500 gr un
2 çorba kaşığı yoğurt
Yarım çay bardağı yağ
Yeteri kadar ılık su
1 tatlı kaşığı tuz
İçi için:
300 gr kıyma
2 adet kıyılmış soğan
Yarım demet maydanoz
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
Kızartma yağı

Öncelikle iç malzeme için kıyma soğan kıyılmış maydanoz tuz ve karabiberi kavurun.
İlinması için bir kenara alalım.
Hamur için derin bir kaba unu eleyelim.
Ortasını havuz şeklinde açın ve yoğurt yağ ve tuzu ekleyelim.
Yumuşak bir hamur elde edene kadar azar azar ılık su ekleyerek yoğuralım.
Üzerini nemli bir bezle örtün ve 30 dakika dinlenmesini bekleyin.
Sonra limon büyüklüğünde parçalar koparın ve merdane ile pasta tabağı büyüklüğünde açın.
Hamurun bir kenarına iç harçtan koyun ve yarım ay şeklinde elinizle bastırarak kapatın.
Hamur ve iç malzeme bitene kadar işleme devam edelim.
Kızdırılmış yağda önlü arkada kızartın.

