



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIKOPİTES (GİRİT)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Hamuru için:

2 çay bardağı (1 parmak eksik) su

1/2 çay bardağı (1 parmak fazla) sıvı yağ

1/2 çay kaşığı tuz

3 yemek kaşığı sirke

6 su bardağı (1 yemek kaşığı eksik) un

İç harcı için:

6 yemek kaşığı ricotta peyniri

2 kalın dilim beyaz peynir

1 çay kaşığı vanilya

Kızartmak için:

2 su bardağı sıvı yağ

Süslemek için:

1 yemek kaşığı bal

1 tutam susam

1 tutam tarçın (arzuya göre)

1 yemek kaşığı pudra şekeri (arzuya göre)

Öncelikle ricotta peynirini beze sarıp 2 saat bekletin ve fazla suyunu bir peçete yardımıyla alın.

Hamuru için bir kaseye su, sıvı yağ, tuz ve sirkeyi karıştırın.

Son olarak unu da azar azar ilave ederek yumuşak bir hamur elde edin.

Gerekirse kıvamını tamamlamak için su ilavesi yapın.

Hamuru 30 dakika dinlenmeye bırakın.

İç dolgusu için suyu alınmış ricotta peynirine beyaz peynir ve vanilyayı ekleyin.

İç harcı bir kasede karıştırın.

Hamuru 2 parçaya bölün.

Birinin üzerini örtüp kenara alın.

Tezgahı unlayın.

Geniş yuvarlak bir hamur açın.

Açtığınız hamuru enlemesine 6 eşit parçaya bölün.

Bu sırada dolgu harcını da 12 eşit parçaya bölün.

Her bir hamur parçasının iki uç kısmını fırçayla ıslatın.

Hazırladığınız dolguyu elinizle şerit haline getirerek hamurların orta kısmına koyun.

Ardından hamuru rulo haline getirin ve gül böreği şeklinde sarın.

Hazırladığınız hamurları yapışmaması için pişirme kağıdının üzerine koyun.

Yağı tavada ısıtın ve 165 dereceye getirin.

Kızgın ve derin yağda her bir yüzeyini yaklaşık 4 dakika kızartın.

Kızarttıktan sonra mutfak havlusuyla fazla yağın alın.

Kızarmış olan hamurların üzerine arzuya göre bal, susam ve pudra şekeri serpiştirerek servis edin.



© lezzetler.com tarif no:179021 • adı:Sarikopites (Girit) • gönderen:Gül • indirme tarihi:03.04.2025 - 03:08