



SEVER KİTEL (SİİRT)

Yöremın Yemeđi Annemin Emeđi Projesi

Hamuru:
İnce bulgur Su
Tuz
İç harcı:
Kıyma
Sođan
Maydanoz
Tuz
Karabiber
Pul biber
Toz biber
Margarin

İnce bulgurun 4/1 i kadar ısıtılır biraz tuz eklenerek dağılmayacak kıvama gelene kadar yoğurulur üstü örtülerek bekletilir.

İç harcı için kıymamızı tavada iyicene kavuruyoruz suyunu çektikten sonra soğan eklenir ve oda kavrulur sonra baharatlar eklenir ardından margarin ve maydanoz ekleyip altı kapatılır ve soğumaya alınır.

Kıymamız soğuduktan sonra hamurdan bir avuç içi kadar alınır ve içi oyuk olacak şekilde elde şekil verilir doldurulur ve kapatılır.

Kaynar suyun içinde yaklaşık 10dk da pişer.

