



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİTİL (DATÇA MUĞLA)

Muğla Valiliği

Hamur için:

3,5 su bardağı un

1 adet yumurta

1/2 yemek kaşığı tereyağı

Su

Tuz

İç harcı için:

300 gr. kadar kuzu eti

2 yemek kaşığı kadar iç yağ ya da tereyağı

Kızartmak için:

1 su bardağı zeytinyağı

Üzeri için:

1 kâse yoğurt

3-4 diş sarımsak

1/2 yemek kaşığı tereyağı

Kırmızı toz biber

Nane

Et, çok küçük parçalar olacak şekilde doğranır.

Ocağa alınan tavada, varsa kendi yağı yoksa tereyağı ile kavrulur, soğumaya bırakılır.

Un, yumurta, tuz ve su ile orta yumuşaklıkta bir hamur yoğrulur, 15-20 dakika dinlendirilir. Dinlendirilen hamurdan bezeler yapılır, bezelerden de çok ince olmayan yufkalar açılır.

Yufkalar, 2 cm.lik kareler halinde kesilir. Karelerin ortasına soğuyan iç malzemedan konur.

Sonra şeker sarar gibi kenarları birleştirilir, karşılıklı iki uç birbirine ters yönde kıvrılır.

Kare yufka kesitlerinin tamamı yukarıda belirtildiği gibi hazırlandıktan sonra tavada ısıtılan kızgın yağda kızartılır.

Kızaran hamurlar kaynayan suya atılır ve çıkartılır. Üzerine sarımsaklı yoğurt ve tereyağında hazırlanmış kırmızı toz biber ve nanele oluşan sos gezdirilir.

İsteğe göre haşlanmadan da yenilmektedir.

Servisi, sıcakken yapılır.

Not: Sıtıl, Datça tarafına özgü, pek tanınmayan ve bilenlerin de giderek azaldığı hamur işlerinden biridir. Mantiya benzer ancak iç malzemesi, şekli ve yapılışı farklıdır.



© lezzetler.com tarif no:131315 • adı:Sıtl (Datça Muğla) • gönderen:ilksen • indirme tarihi:13.03.2025 - 13:24