



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

STRAMBOLİ

<https://www.mediashop.tv>

350 g soğutulmuş pizza hamuru
120 g rendelenmiş çedar - peynir veya gouda
170 g rendelenmiş mozzarella
150 g kesilmiş pişmiş jambon
100 g rosto edilmiş kırmızı paprika
1 yumurta sarısı
1 yemek kaşığı süt
450 g kıyılmış siğir eti
400 g yufka
1 yemek kaşığı zeytinyağı (tavsiye edilir)
½ yeşil paprika, küp küp kesilmiş
1 küçük soğan, soyulmuş ve kıyılmış
2 sarımsak dişi, soyulmuş ve kıyılmış
½ çay kaşığı kimyon
50 ml domates sosu
Deniz tuzu
Karabiber
1 yumurta sarısı
1 yemek kaşığı süt

Hamuru yaklaşık yarım santimetre kalınlığa erişine dek döndürün.

Şimdi jambon, peynir ve paprikayı hamurun bir tarafına yerleştirin ve hamurun diğer tarafını bunun üzerine kapayın. Kenarları iyice bastırın.

Şimdi süt ve yumurtayı karıştırın ve bunu hamura sürün.

Stromboliyi kızartma sepetine yerleştirin.

Kızartma sepetini fritöze takın ve bunu cihazın içine doğru itin.

Şimdi M tuşuna basın ve tavuk sembolüne gelene dek ilerleyin.

Açma kapama tuşuna basın ve pişirme süresini 15 dakikaya, pişirme sıcaklığını ise 180 dereceye ayarlayın.

Stromboliyi her 5 dakikada bir dikkatlice döndürün.

