



SUCUKLU ANADOLU GÜVECİ

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

Hamuru;

2 su bardağı un

50 g yaş maya

Tuz

İçi için;

100 g AYTAÇ GÜRME DANA SUCUK

1 yemek kaşığı mantar

1 adet havuç

2 adet patates

1 Un, tuz ve maya ile hamur yapın. 1 saat dinlendirin.

2 Top gibi yuvarlayıp hamurun üzerine kapak olacak gibi şerit çekin.

3 170 derecelik fırında pişirin.

4 Kapak kısmını kesin, içini çıkartın.

5 Patatesler küp doğrayın.

6 Havuçları küp doğrayın.

7 Patatesleri, mantarı, havucu, salçayı, tereyağı ve unla karıştırın, pişirin.

8 AYTAÇ GÜRME DANA SUCUK ları ilave edin. Turşuları ekleyin ve hamuru güvecin içine doldurun.

9 Kekik serpin ve servis yapın.

