



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

TAİ MONEY BAG

Hamuru için:

2,5 su bardağı un

2 yumurta

3/4 su bardağı su

Tuz

İçi için:

200 gram yağsız kıyma

2 adet kereviz sapı

2 diş sarımsak

20 dal Frenk soğanı

2 tatlı kaşığı soya sosu

2 tatlı kaşığı susam

2 tatlı kaşığı esmer şeker

Yarım su bardağı sıvı yağ

İç harcı için 2 tatlı kaşığı sıvı yağ tavada kızdırın.

Kıymayı ekleyip 5-6 dakika kadar kavurun.

Kereviz sapını ve sarımsağı soyup ince ince doğrayın ve kıymaya ekleyin.

5 dakika kadar kavurun.

Frenk soğanının 5 tanesini de ince ince kıyın ve harca katın.

Soya sosu, susam taneleri ve şekerini de ekleyip karıştırarak 1 dakika daha kavurun.

Soğuması için kenara alın.

Hamur için unu tezgaha alıp ortasını havuz gibi açın.

Bu havuza yumurtaları kırın, tuz ve suyu ilave edin.

Yanlardan merkeze doğru unu toplayarak karışımı hamur haline getirin.

Hamurunuz iyice özleşene kadar yaklaşık 15 dakika yoğurun.

Hamurunuzu iki parçaya ayırıp yuvarlayarak beze yapın.

Üzerini nemli bir bezle örttüğünüz hamurları mayalanması için bir kenara alın ve 20 dakika dinlendirin.

Bu sürenin sonunda tezgahı ya da hamur tahtasını unlayıp bezeyi buraya alın.

Merdane ya da oklavayla böreklik yufkadan biraz kalın olacak şekilde açın.

Bir kalıp ya da bardak ağzı yardımıyla açtığınız yufkaları yuvarlak kesin.

Kalan Frenk soğanlarını çok kısa bir süre sıcak suya koyup çıkarın.

Yuvarlak kestiğiniz hamurların ortasına kıymalı harçtan koyun.

Kenarlarına fırçayla biraz soğuk su sürüp kese şeklinde katlayın.

Keselerin ağzını Frenk soğanı ile bağlayın.

Kalan sıvı yağ tavada ısıtıp hazırladığınız keseleri yağda 3-4 dakika kızartın.

Kağıt havlunun üzerine çıkarıp yağını çektirin.

Tatlı acı sos ve sosya sosuyla servis edin.



© lezzetler.com tarif no:154548 • adi:Tai Money Bag • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:08.04.2025 - 00:04