



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU ETLİ CEVİZLİ HIÇIN

4 bardak un
2 bardak su
1 paket kuru maya
1 yemek kaşığı tuz
1 paket margarin
iç harcı için:
500 gram kıyma
1 baş sarımsak
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşık tuz- karabiber
1 tatlı kaşık pul biber
1 bardak ceviz
300 gram tavuk eti kıyması
1 bardak kaşar
1 tane rendelenmiş patates

4 bardak un kaba alınır, margarin katıp üzerine bir paket toz kuru maya serpilir. Bir tatlı kaşığı tuz ve su eklenerek hamur iyice yoğurulur. İstenen kıvamda gelen hamur üzeri kapatılarak dinlendirilir. Bir baş sarımsak tuzla dövülür ve üzerine su eklenir. tavuk eti kıyması ve et kıymaya birer çay kaşığı karabiber ve pul biber serpilir. Birer tatlı kaşığı kimyon ve tuz serpilir kıymaya hazırlanan sulu sarımsak eklenip iyice karıştırılır, içine ceviz ve kaşar koyarak rendelenmiş patatesleri ekleyelim karıştıralım Dinlenen hamur un serpilerek fırın tepsisinden büyük olacak şekilde açılır. Fırın tepsisi yağlanır ve açılan hamur tepsiye kenarlardan sarkacak şekilde serilip, güzelce yerleştirilir. Hazırlanan kıymalı harç hamurun üzerine dökülüp yayılır. Tepsiden sarkan hamur ortası açık kalacak şekilde kıymanın üzerine kapatılıp, büzülerek şekil verilir. Bir yumurta kırılıp çırpılır ve kıymanın üzerine kapatılan hamura sürülüp fırınlanır. Hiçin sunuma hazırdır[?]