



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TRAKYA MASLENİTSASI (HASKÖY BULGARİSTAN)

AB Bulgaristan - Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı
Meriç Sanal Mutfağı

1 kg un
500 ml su
1 tatlı kaşığı tuz
1 kahve fincanı sıvıyağ
300 gr tereyağı
300 gr peynir
3 adet yumurta

Yoğrulan hamurdan ufak topaklar hazırlanır, her biri sıvıyağ ile yağlanır ve yarım saat dinlenmeye bırakılır. Daha sonra her topak merdane yardımıyla küçük açma şeklinde açılır. Hazırlanan açmalar aralarına tereyağı sürülerek dörder yapıştırılır. Her dörtlü büyük yaprak olacak şekilde açılır, yaprak büyük parçalara kesilir. Sadece bir yaprak maslenitsanın üzerine örtmek için ayrılır. Yağlanmış tavanın içine kesilen parçalar 3-4 üst üste gelecek şekilde dizilir, aralarına eritilmiş tereyağı sürülür. Ufalanmış peynir ve yumurtalardan hazırlanacak harç üstüne serpilir. Sonunda bütün olarak ayrılan yaprak üzerlerine örtülür. Kalan eritilmiş tereyağı ve biraz su üzerine serpilir. Önceden ısıtılmış orta sıcaklıkta fırında pişirilir.