



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TURTATA (KAHRAMANMARAŞ)

Ayşe Tüter

3 su bardağı mısır unu

1 su bardağı un

3 haşlanmış patates

Tuz

1 çorba kaşığı şeker

2 çorba kaşığı tereyağı

Biraz sıcak su

İÇİ:

2 adet ince kıyılmış soğan

250 gr. kıyma

2 çorba kaşığı margarin

1 demet maydanoz

Karabiber

Kırmızı biber

Hamur yoğurma kabına mısır unu, haşlanmış patates (ezilmiş), tuz ve şeker koyup sıcak su ilave ederek hamur yapın. 30 dk. dinlendirin. Bu arada içini hazırlayın. Kıyma, soğan ve margarinle kavurun. Hiç su kalmayınca ateşten alın ve soğutun. Maydanoz, karabiber, kırmızı biber koyup karıştırın. Hamurdan limon büyüklüğünde parça ayırın. İçli köfte gibi oyun, içine 1 çorba kaşığı iç koyup kapatın ve yuvarlayın. Yağlanmış tepsiye dizin. Üzerine birer çay kaşığı tereyağı koyun. 170 derece fırında 25 dk. pişirin.



Fotoğraf "bahçıvan abla" tarafından gönderildi. 21.09.2016