



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLU ÜÇGEN

Malzemeler:

200 gram un,
1 fincan su,
70 gram tereyağı
1 yemek kaşığı tuz.

Hazırlanışı:

1 fincan suyu kaynatın. 1 yemek kaşığı kadar ayırdıktan sonra tereyağını katıp, karıştırarak yağı suda eritin. Tencereyi ateşten indirin. Tahta bir kaşıkla hızla karıştırırken unu boşaltın. Unu topak kalmayacak şekilde karıştırıp, tencereyi tekrar ateşe oturtun. Karıştırmaya ara vermeden karışımı 1-2 dakika kaynatın. Tencereyi ateşten indirip, içindekini unlanmış mermerin üzerine dökün. Üzerine nemli bez örtüp, hamuru 2 saat kadar dinlenmeye bırakın. Bu sürenin sonunda hamuru merdaneyle 2 milim kalınlığında açın. Keskin bir bıçakla üçgen biçiminde parçalara bölün. Bir fırın tepsisini yağlayın. Üçgen biçimindeki hamurları bu tepsiye aralıklı olarak dizin. Üzerlerine tuz da serptikten sonra tepsiyi orta ısıllı fırına sürün. Tuzlu üçgenler pişince tepsiyi fırından çıkarıp, içindekileri soğumaya bırakın. Üçgenler soğuyunca tepsiden alıp, servise sunun.