



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VETRIKA

Hamuru İçin:

300 gram tereyağı

600 gram un

1,5 su bardağı su

5 adet yumurta

Kıymalı Harç İçin:

1 adet kuru soğan

150 gram dana kıyma

Yarım çay kaşığı tuz

Yarım çay kaşığı karabiber

2 yemek kaşığı sıvı yağ

Peynirli Harç İçin:

1 su bardağı lor peyniri

Öncelikle kıymalı harcı hazırlayarak başlayın. Bir tavada sıvı yağı kızdırın. Üzerine kıymayı ilave edin ve suyunu salıp çekene kadar kavurun. Ardından ince ince doğradığınız soğanları da üzerine ekleyip kavurmaya devam edin. En son tuz ve karabiber ile tatlandırıp kıymalı harcınızı ocaktan alın. Hamurunu hazırlamak için ise tereyağını bir tencerede eritin. Eriyen tereyağın üzerine unu ilave edip yaklaşık 4 dakika kavurun. Kavrulana unu azar azar ekleyip yedirin. Hamurunuz toparlandığında ocaktan alın. Ardından yumurtaları tek tek ekleyerek hamura güzelce yedirin. Hamurunuzdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparın ve yuvarlayıp tepsiye dizin. Tepsideki yuvarlak hamurun üzerine parmağınızla batırarak küçük yuvarlaklar açın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 30 dakika pişirin. Fırından çıkardıktan sonra yuvarlak hamurların bazılarını kıymalı harç bazılarını da lor peynirini doldurun.

