



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZELNİK (HASKÖY BULGARİSTAN)

AB Bulgaristan - Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı
Meriç Sanal Mutfağı

1 kg un
300 gr lahana turşusu
200 gr bulgur
400 ml lahana turşusu suyu
150 ml sıvıyağ
8 pırasa
2 yemek kaşığı üzüm sirkesi
1 tatlı kaşığı kıvırcık nane
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
Damak tadına göre tuz

Un tuzla karıştırılır, sirke ve aldığı kadar su (yaklaşık 500 ml) katılır. Yumuşak hamur yoğrulur. Pamuklu bezle örtülür ve yarım saatliğine dinlenmeye bırakılır.

Pırasa ve lahana ince doğranır ve yağda kavrulur. Bulgur ilave edilir, ardından lahana turşusu suyu ve 400 ml su katılır. Kırmızıbiber ve kıvırcık nane katılır. Bulgur kabarıp suyu çekilene kadar pişirilir.

Dinlendirilen hamur iki daha büyük ve beş daha küçük olacak şekilde toplara bölünür.

Bir kalın yaprak açılır ve yağlanmış tepsiye yerleştirilir. 7-10 dakika kadar pişirilir, ardından diğer beş yaprak ince açılır ve sırayla onar dakika pişirilir.

İnce yapraklar ufalanır ve harca karıştırılır. 100 ml sıvıyağ da dökülür ve karıştırılır.

Harç tepsideki kalın yaprağın üzerine dökülür. İkinci kalın yaprak üzerine örtülür. Zelnik hazır olana kadar pişirilir.

Sonunda sıvıyağ ile yağlanır ve pamuklu bezle örtülerek on dakika bekletilir.