



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİN EZMELİ PEYNİRLİ İKRAMLAR

Hamuru için:

350 gram su

2 gram tuz

60 gram tereyağı

4 yumurta

180 gram un

İçi için:

1,5 su bardağı süt

1 yumurta sarısı

3 çorba kaşığı un

2 çorba kaşığı tereyağı

150 gram tulum peyniri

Yarım demet dereotu

5 adet taze soğan

1 adet közlenmiş kırmızıbiber

Üzeri için:

Ketçap ve zeytin ezmesi

Hamuru hazırlamak için 30 saniye kaynamış suya elenmiş un ilave edin. Kaşıkla karıştırıp 2 dakika hamuru pişirin. Pişen hamuru tencereden alıp başka bir kaba aktarın. Soğumaya başlamış olan hamurun içine yumurtaları teker teker kırıp karıştırarak iyice hamura yedirin. Krema sıkma torbasına bu hamuru doldurup tepsiye yuvarlak hamurlar sıkın. 170 derecede kızdırılmış fırında 45 dakika pişirin. Bu arada içi için gerekenleri tencerede koyulaşınca kadar pişirin. Daha sonra yeşillikleri kıyıp içine ekleyin ve pişen hamurun içine doldurun. Üzerini ketçap, zeytin ezmesiyle süsleyip ikram edin.

