ZURACED (OSMANLI)

Yarım kg. un,
1 tatlı kaşığı maya,
yeterince su ve tuz.
İç malzemesi için:
Yarım kg. kıyma,
3 adet soğan,
3 adet domates,
tuz ve karabiber

Mayayı hamur yoğurma kabına alın. Biraz su ekleyin. Üzerini kapatacak kadar un serpin. Kabarması için bekleyin.
Kabardıktan sonra unu yeterince su ile yoğurun, Sertçe bir hamur elde ettikten sona, hamuru dinlenmesi için üstü kapalı olarak bekletin.
Dinlenen hamurdan cevizden biraz irice parçalar kopartın.
Her birini yemek tabağı büyüklüğünde, kalınca açın. iç malzemesi için kıymayı, rendelenmiş soğanı, domatesi, tuzu ve karabiberi karıştırın.
Hazırladığınız içten yufkanın yarısına kadar yayın. Diğer kenarını üzerine sıkıca kapatın. Teflon tavada arkalı önlü pişirin.

© lezzetler.com tarif no:20978 • adı:Zuraced (Osmanlı) • gönderen:SadıkAli • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:42