DIZMANA

1 paket çabuk maya
1,5 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi İçin:
1 çorba kaşığı tereyağı
1 adet kuru soğan
250 gr orta yağlı kıyma
3 adet orta boy patates
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz
10-12 dal maydanoz
Üzeri için:
1 çorba kaşığı tereyağı
1 küçük çay bardağı sıvıyağ
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı çörekotu

Ilık su, maya ve tuz karıştırılır. Üzerine orta sertlikte bir hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur yarım saat dinlenmeye bırakılır.
Bu arada iç malzemsi hazırlanır; soğan rendelenir, tereyağında pembeleştirilir. Kıyma eklenir, suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur.
Üzerine az haşlanmış ve rendelenmiş patates, karabiber ve tuz eklenir. 5 dakika sonra ateşten alınır, kıyılmış maydanoz ilave edilir ve karıştırılır.
Dinlenen hamur 20 eşit parçaya ayrılır. Her beze unlu zeminde parmak uçlarıyla çay tabağından biraz büyük açılır.
Hamurların ortasına soğuyan iç paylaştırılır. Hamur yukarı doğru büzdürerek toplanır ve kapatılır.
Yağlanmış tepsiye çöreklerin kat yeri alta gelecek şekilde yerleştirilir. Üzerlerine erimiş tereyağı ve sıvıyağ karışımından 1'er tatlı kaşığı bırakılır.
Dızmanalar 20 dakika kadar ılık ortamda bekletilir.
Süre sonunda artan yağ karışımına yumurta kırılır, karıştırılır ve çöreklerin üzerine bolca sürülür. En son çörekotu serpilir.
Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir, dızmanalar kızarana kadar pişirilir.
Ilık olarak ikram edilir.

Not: Dızmananın orijinal tarifi fırından alınan yaş ekmek hamuruyla hazırlanır.