



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'in Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## DIZMANA



1 paket çabuk maya  
1,5 su bardağı ılık su  
1 tatlı kaşığı tuz  
Alabildiği kadar un  
İçi için:  
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 malzemesi 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 paylaşılır. 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:** Dızmanın orijinal tarifi fırından alınan yaş ekmek hamuruyla hazırlanır.