



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

ZERVET



1 su bardağı su
Yarım su bardağı ılık su
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
450 gr kuzu kuşbaşı et
1 adet kuru soğan
2 dilim beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
1 kahve fincanı sıvıyağ
Yağlamak için:
Yarım paket margarin

- # Yoğurma kabına, ılık su, ılık süt, yumurta ve tuz konur, parmak uçlarıyla karıştırılır.
- # Üzerine orta yumuşaklıkta bir hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur, kapatılır, yarım saat dinlendirilir.
- # Bu arada iç hazırlanır; tavaya sıvıyağ konur, ısınınca kuşbaşı et atılır, suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur, ateşten alınır.
- # Soğan çok küçük doğranır, tuz eklenir ve gevşeyene kadar ovulur. Peynir ezilir, maydanoz da ince doğranır.
- # Hazırlanan bu malzemeler ve karabiber kavrulmuş etin üzerine eklenir ve karıştırılır.
- # Dinlenen hamur 2 eşit parçaya ayrılır. Oklavayla olabildiğince ince açılır. Yüzeyine eritilmiş margarinin yarısı sürülür.
- # Önce rulo yapılırsa sonra iki taraftan gül börek gibi sarılır. Ortada buluşunca üst üste katlanır.
- # Diğer parçada aynı şekilde hazırlanır. Buzdolabının buzluk bölümüne konur 10 dakika bekletilir.
- # İlk parça alınır merdaneyle yuvarlak tepsi çapında açılır ve yağlanmış tepsiye yerleştirilir.
- # Üzerine hazırlanan iç yayılır.
- # Diğer hamur da aynı şekilde açılır ve içli yüzeyin üzerine bırakılır. Kenarlarına bastırılır.
- # Üzerine biraz yağ sürülür. Bıçakla üçgen şekilde 12 dilime kesilir.
- # Önceden ısıtılmış 185 derece fırına verilir. Kızarana kadar pişirilir. (yaklaşık 45 dakika)
- # Sıcak ya da ılık olarak servise sunulur.

Not: Zervet Bingöl'e özgü bir tariftir. Yörede kuşbaşı et yerine kavurma da (200 gr) kullanılır.