



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

SOSLU GÖZLEME



16 adet kare milföy hamuru
300 gr orta yağlı kıyma
1 adet kuru soęan
Yarım kahve fincanı sıvıyağ
1 ay kaşığı karabiber
1 ay kaşığı tuz
zeri için:
1 kase sarımsaklı yoğurt
Sos için:
1 orba kaşığı salça
2 orba kaşığı sıvıyağ
1 ay kaşığı tuz
1 büyük çay bardaęı su

- # İçi hazırlamak için önce soğan ince ince kıyılır, sıvıyağda ŐeffaflaŐana kadar kavrulur.
- # Kıyma katılır, suyunu bırakıp çekene kadar çevrilir. Tuz ve karabiber eklenir, ateŐten alınır.
- # Sos için; salça ve sıvıyağ küçük bir tencereye bırakılır. Salçanın kokusu çıkana dek kavrulur. Soęuk su ve tuz katılır. KarıŐtırarak bir taŐım piŐirilir.
- # 2 milföy hamuru alınır, uc uca bindirilir. Merdaneyle 1 karıŐ boyunda, kare biçimde açılarak geniŐletilir.
- # Bu Őekilde 8 adet hamur hazırlanmıŐ olur. 4 adedinin üzerine kıymalı harç konur.
- # Kenarlarına, yapıŐması için fırçayla su sürülür. İkinici hamurlar kapatılır ve kenarlarına bastırılır.
- # Az yağlanmış yanmaz tavada iki yüzü de kızartılır.
- # Servis tabağına aktarılır. İliyinca ruletle kare kare kesilir.
- # zerine önce sarımsaklı yoğurt, sonra salçalı sos gezdirilir.

Not: Bu tarif i olarak kavurmayla da hazırlanabilir.