



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

BARDAK ALTI



3,5 Su bardağı un
1 Su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı sıvıyağ
Yarım su bardağı su
1,5 Tatlı kaşığı tuz
Harcı İçin;
250 gr. Yağsız kıyma
1 Adet orta boy kuru soğan
1 Adet sivri biber
1 Çay kaşığı biber salçası
1 Çay kaşığı domates salçası
1 Çay kaşığı karabiber
1 Tatlı kaşığı tuz
4 Dal maydonoz
Kızartmak için sıvıyağ

- # Yoğurma kabına yoğurt, sıvıyağ, su, tuz konur. Malzemeler birbirine iyice yedirilir.
- # Üzerine yoğurdukça un eklenir. Hamur yarım saat dinlendirilir.
- # Bu arada harç hazırlanır. Bunun için çok ince doğranmış soğan, yeşil sivri biber, yumurta, biber salçası, domates salçası, tuz ve ince kıyılmış maydonoz karıştırılır.
- # Dinlenen hamur 12 eşit parçaya bölünür. Avuç içinde yuvarlandıktan sonra, oklava ya da merdane ile tatlı tabağı büyüklüğünde açılır.
- # Bütün hamurlar açıldıktan sonra, parmak uçlarıyla hamur ortası ıslatılır, hazırlanan iç açılan hamura pay edilir, üzerine iyice bastırılır, kenarları kıvrılır.
- # Kızgın yağda önce kıymalı tarafı, sonra diğer tarafı pembe renkte kızartılır. Kağıt havluya çıkartılır.
- # Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Bardak altı kızartma sırasında, sıçradığı için dikkatli olmak gerekir.