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.