

Cirdingis

Malzemeler

1 butun tavuk

1/2 kg. un

tuz

aldigi kadar su

5-6dis sarmisak

tereyagi,pul biber,nane,domates salcasi

Yapilisi

Ilk olarak tavugumuzu parcaladiktan sonra hasliyoruz.

Tavuklari haslama suyundan alip sogumaya birakiyoruz.

Tavuk suyunun yarisini buyuk bir tencereye alip 1 litre de normal su ilave ediyoruz.

Diger yanda hamurumuzu hazirliyoruz.

Bunun icin; Unu ve tuzu yogurma kabina alip suyunu yavas yavas ekleyerek kulak memesi kivaminda bir hamur elde ediyoruz.

10-20 dakika kadar dinlendirdigimiz hamurdan buyuk parcalar koparip merdaneyle biraz aciyoruz ve seritler kesiyoruz

Ve sonra bu seritleri elimizle yuvarlayarak serce parmak kalinliginagetirip yaklasik 2 parmak eninde kesiyoruz.

Kalburabastida oldugu gibi hamurun uzerine basip yuvarlayarak inceltiyoruz ve unlanmis tepsiye diziyoruz.(Bu miktardaki unla iki tepsi hamur elde ediyoruz.)

Artik haslanma asamasina geldik.

Onceden tencereye hazirladigimiz suyu ocaga alip kaynatiyoruz.

Tuzunu ve 2 kasik siviagini ilave ediyoruz.

Daha sonra haslanmak uzere hamurlarimizi kaynar suya atiyoruz.

Yaklasik 20 dakika kadar haslanmalari gerekiyor.(Kontrol ederken ortadan boldugumuz hamurlarin ic kisimlari hala beyazsa daha pismemis demektir.) Haslanan hamurlari servis tabagina aliyoruz.

Hamurlar haslanirken sosunu da hazirliyoruz: Bunun icin sarmisaklari rendelitoruz.

3 yemek kasigi kadar tereyagini eritip sarmisak,salca,nane ve pul biberini ekliyoruz.

Tavuk suyundan da 1-2 kepce koyup 5 dakika kadar pisiriyoruz. Sosumuz da hazır.

Servis tabagina aldigimiz hamurlarin uzerine didilmis tavuk etlerini koyup sosunu da uzerine gezdiriyoruz.

AFIYET OLSUN