

Ev Yapimi Cantik

Malzemeler

1 bardak ilik sut

Yarim paket yas maya

Yarim bardak sivi yag

1 tatli kasigi tuz

1 yumurta beyazi

Aldigi kadar un

Ust harci icin:

250 gr kiyma

1 adet yesil biber

1 adet domates

1 adet sogan

Maydanoz

Salca

Karabiber, pul biber, tuz

Sivi yag

Uzeri icin:

1 yumurta sarisi

Kasar peyniri dilimleri

Yapilisi

Ilk sutte maya eritilir.Diger tum malzemelerle yumusak bir hamur yogurulup mayalanmaya birakilir.Harci icin sogan ve biber ince ince kiyilip sivi yagda kavrulmaya baslanir ve kiyma eklenir.Suyunu salip cekene kadar iyice kavrulur.Salca, domates, maydanoz, tuz ve baharatlar eklenip biraz da su ilave edilir.Suyunu cekene kadar sotelenip pisirilir ve sogutmaya birakilir.Hamurlar bezelere ayrilip sekil verilir.Hamurlarin uzerine once yumurta sarisi surulur daha sonra kiyma yayilir.170 derece firinda pisirilir.Pismek uzereyken uzerine kasar dilimleri koyulup eriyene kadar bekletilir.Tepsi firindan cikinca uzerine havlu ortup bekletilir ki yumusak olsun. Afiyet olsun:)