

Humbugus

Malzemeler

Hamuru için:

3 su bardagi un

1 1/2 bardak su

1 tatli kasigi tuz

Ic harci için:

4 yemek kasigi kiyma

3 adet yumurta

1/2 litre sut

2 yemek kasigi ic yagi

2 tatli kasigi reyhan

2 tatli kasigi pul biber

1 tatli kasigi tuz

1/2 tatli kasigi karabiber

Sosu için:

1 tatli kasigi pul biber

3 yemek kasigi tereyagi

Yapilisi

Yapilisi: Uc su bardagi una bir tatli kasigi tuz serpilip su eklenerek hamur yogurulur ve dinlendirilir. Iki yemek kasigi ic yagi eritilir ve dort yemek kasigi kiyma kavrulur. Uc yumurta kirilip cirpilir ve uzerine yarim litre sut eklenir. Ic yaginda kavrulan kiymaya ikiser tatli kasigi reyhan ve pul biber ile yarin tatli kasigi karabiber serpilir.

Baharatlarla ozlesen kiyma karistirilan yumurta ve sutle bulusturulur. Dinlenen hamur ikiye bolunup un serpilerek acilir. Hamurdan bardak yardimiyla yuvarlak parcalar kesilir. Yuvarlak hamurlar kulah gibi sarilarak kenarlari yapistirilir ve icine kiymali, sutlu, yumurtali harc koyulup ucu kapatilir. Hazirlanan humbuguslar kaynar suda haslanir. Pisen humbugus sunum tabagina alinir. Uzerine eritilen tereyaginda yakilan pul biberli sos dokulur.

Humbugus sunuma hazirdir...