

Icli Pisi

Malzemeler

Hamur için:

8 su bardağı un

2 paket kabartma tozu

2 yumurta

3 su bardağı yogurt

2 tatlı kaşığı tuz

Kızartmak için: Sivi yağ

İç harcı için:

300 gram tulum lor

3 yemek kaşığı corekotu

1 demet maydanoz

12 sert domates

Yapılışı

Hamur için bütün malzemeler bir kaba alınıp karıştırılır. Elde edilen hamur yarım saat dinlendirilip 4 eşit parçaya ayrılır. Domatesler halka şeklinde dilimlenir. İç harc için lor peyniri, corekotu ve kıyılmış maydanoz karıştırılır. Bezeler oklava ile acılır.

Dilimlenmiş olan domatesler aralarla hamurun üzerine yerleştirilir. Domateslerin üzerine lor karışımından koyulur. Acılan ikinci hamurla iç malzemesi yerleşmiş olan hamurun üzeri kapatılır. Aynı işlem diğer 2 hamura da uygulanır. Bardak yardımıyla kesilip kızgın yağda kızartılır.