

Kaymakli Dizmana

Malzemeler

Hamur icin:

2 su bardagi sut

2 su bardagi su

1 paket yas maya

1 tatli kasigi seker

Tuz

Aldigi kadar un

Ic harci icin:

Yarim kg beyaz peynir

Maydanoz

Uzeri icin:

1 su bardagi siviyağ

1 su bardagi yogurt

1 yumurta

Hamur icin:

2 su bardagi sut

2 su bardagi su

1 paket yas maya

1 tatli kasigi seker

Tuz

Aldigi kadar un

Ic harci icin:

Yarim kg beyaz peynir

Maydanoz

Uzeri icin:

1 su bardagi siviyağ

1 su bardagi yogurt

1 yumurta

50 gram kaymak

Yapilisi

Dizmana hamuru icin derin bir kapta su, sut, yas maya, seker, tuz ve un karistirilip yogurulur. Yumusak kivamda bir hamur elde edilir. Hamur mayalandirilir. Hamur duz bir zeminde pide seklinde acilir. Ic harc icin peynir rendelenip kiyilmis maydanoz ile karistirilir. Acilan hamurun uzerine peynirli harc yayilip rulo seklinde sarilir. Hamur 2 parmak genisliginde kesilir. Yaglanmis firin tepsisine dizilir. Uzeri icin siviyağ, yogurt, kaymak ve yumurta birbirleri ile ozlesene kadar cirpilir. Karisim hamurlarin uzerine dokulur. Onceden isitilmis 180 derece firinda pisirilir.