

Kiymali Kruvasan

Malzemeler

1 adet katli hamur
2 adet yumurta sarisi
harcı için:250 gr kiyma
1 yemek kasigi tereyagi
2 adet sogan
2 yemek kasigi kiyilmis maydanoz
1 yemek kasigi dolmalik fistik
1 yemek kasigi kus uzumu
tuz
karabiber

Yapilisi

20 adet Yagi kızdırin, kisik ateste sogan ile beraber dolmalik fistik ve uzumu dolmalik fistiklar renk alincaya kadar kavurun.
Kiymayi ilave edin ve ettikten sonra 3 dakika daha kavurun.
Maydanoz, tuz ve karabiberi ilave edip sogumaya birakin.
Hamurdan ucgenler kesin kenarina hazirlanan ici koyun.
Sararak rulo haline getirin. Uclarini ay seklinde birlestirin.
Uzerlerine yumurta sarisi surun. Onceden isittiginiz 220 dereceli firinda yaklasik 20 dakika pisirin. AFIYET OLSUN