

Kocakulak

Malzemeler

5 bardak un

1,5-2 bardak su

1 tatli kasigi tuz

2 yumurta

Ic harci:

500 gr kiyma

2 adet sogan

Karabiber,tuz

Uzeri icin:

3 yemek kasigi tereyagi

1 tatli kasigi kirmizi toz biber(istege bagli)

Yapilisi

Unumuzu bir kaba aliyoruz.Icine yumurtalari kiriyoruz.Tuzu koyuyoruz. Yavas yavas suyu koyup karmaya basliyoruz. Hamur ele yapismayacak kivama gelince karmayi birakiyoruz. 2 sogani soyup kiymenin icine koyuyoruz. Istege bagli miktarda biraz tuz biraz da karabiber ekleyip karistiriyoruz. Hamuru 3 parcaya boluyoruz. Her parcayi cok ince olmayacak sekilde aciyoruz. Hamuru kucuk kareler halinde kesip icine kiyma koyuyoruz ve iki ucundan birlestirip kiyilarini kapatiyoruz.Diger hamurlar icinde aynisini yapiyoruz. Yaptigimiz hamurlari biraz havalandirip derin bir tencerede su kaynatiyoruz. Suyun icine biraz yag biraz da tuz ekleyip koca kulaklar beyazlayana kadar kaynatiyoruz. Sonra koca kulaklari suzup bir tepsiye aliyoruz. 3 yemek kasigi tereyagi eritip pisirdigimiz hamurlarin uzerine dokup karistiriyoruz. Kocakulagimiz hazir afiyet olsun :)