

Mayali Tas Bukme

Malzemeler

Ezme hashas
4 adet pirasa
3 adet patates
1 su bardagi kikirdak
1 kg un
2 adet yumurta
1 paket yas maya
1 tatli kasigi seker
1 cay kasigi pul biber
1 cay kasigi karabiber
1 su bardagi sivi yag

Yapilisi

1 kilo un yogurma kabina koyulur ve uzerine 1 adet yas maya ve 1 tatli kasigi tuz eklenir. 1 tatli kasigi seker ve 1 tutam tuz atilir. 1 adet rendelenmis patates, 1 su bardagi sivi yag, 2 adet yumurta eklenir ve ilik su dokulerek, kivamini bulana kadar hamur yogrulur (ekmek hamuru gibi bir kivam) Yogrulan hamur uzeri ortulup dinlenmeye birakilir. Ici icin; pirasalar ince ince dogranir. Kikirdak (kavrulmus kuyruk yagi- arzuya gore) eklenip, 1'er cay kasigi pul biber, karabiber ve tuz atilir. Uzerine 2 adet patates rendelenen ic harc guzelce harmanlanir. Dinlenen hamurdan iri bir beze alinir ve yaglanarak elle acilir. Acilan hamurun uzerine ezilmis hashas surulur ve ikiye kesilir. Ikiye kesilen hamur ust uste yerlestirilir ve 3 parmak kalinliginda garcalara kesilir. Her parcaya pirasali ic yerlestirilir ve kapatilir. Hamurlar yaglanmis tepsiye kenarlari alta gelecek sekilde yerlestirilir. Kalan hamur ayni sekilde bezelere ayrilir ve her beze acilip kesilerek icle birlikte kapatilir. Bukme hamurlari; uzerlerine kalan ezilmis hashas surulup ortalama 180 derecedeki firinda pisirilir.

Mayali Tas Bukme servise hazirdir.