

Mettez

Malzemeler

5 su bardagi un
250 gr kiyma
3 tane kuru sogan
1 tane yumurta
1 tatli kasigi karabiber
1 tatli kasigi pul biber
2 yemek kasigi domates salcasi
1 tatli kasigi tuz, 1 cay kasigi tuz
3 yemek kasigi zeytinyagi
2 yemek kasigi zeytinyagi
1 yemek kasigi zeytinyagi
2 lt su, 1 su bardagi su

Yapilisi

Oncelikle unu, 1 su bardagi su, yumurta, 1 tatli kasigi tuzu yogurma kabina alin ve ozlesene kadar yumusak bir hamur elde edin.Yogurmus oldugumuz hamuru tezgahin uzerinde oklava yardimi ile acin ve su bardagi ile kucuk kucuk kesin.

Ince bir sekilde kiyilmis sogan, 3 yemek kasigi zeytin yagin da sararana kadar kavurun sonra, kiyma ile 5 dakika kavrulur. Icine 2 yemek kasigi salca eklenip, 2-3 dakika daha kavrulduktan sonra, pul biber, karabiber eklenerek karistirilir ve ocaktan indirilir.

Kesilen hamurlarin yarisina 1 tatli kasigi harc konularak, yarim ay (D) seklinde kapatilir.

Tencereye 2 lt su, 1 cay kasigi tuz ve 1 yemek kasigi zeytinyagi konularak, kaynamaya birakilir. Su kaynadiginda hamurlar icine salinir ve 10 dakika pisirilir.

Bir tavada 2 yemek kasigi zeytinyagi kizdirilarak, 2 yemek kasigi salca eklenir ve 2-3 dakika kavrulur. Daha sonra tenceredeki metezlerin ustune dokulur ve kapagi kapatilarak, 5-10 dakika sonra servise hazir. ellerimize saglik