

Pabuc Topu

Malzemeler

Hamurunun Malzemesi:

3 su bardagi un

1 yumurta

1 tatli kasigi tuz

su

Ic Malzemesi:

250 gr kiyma

1 buyuk sogan

tuz,

karabiber

Uzerine;

100 gr Margarin yada Tereyag

Yapilisi

Once kabin icine unu koyun, ortasini havuz gibi ac yumurta, tuzu kat bir elinle yavas yavas karistirirken, bir yandan da su ilave edin. Suyunu katarken dikkatli ol hamur cok yumusak olmamali. Kulak memesi yumusakliginda olacak. Hamurun kaptan iyice kurtulmasi lazim, guzel bir hamur elde etmek icin 10 dk kadar yogurun. En sonunda bir topalak olacak.Ic malzemesini de ayri bir kapta bu arada hazirla. Kiyma, rendelenmis sogan, tuz , karabiberi karistirin.Hamuru eger bu buyuklukteki yumakla acarim derseniz 1 kerede merdaneyle 2-3 mm kalinliginda acin. Yada hamuru 2'ye bol. Bu sekilde merdaneyle 2-3 mm kalinliginda ac.

6x6 mm kareler kes. Her bir karenin ortasina findiktan biraz buyuk ic koy. Ucgen olacak sekilde kapat. Kenarlarini iyi kapatmalisiniz yoksa piserken acilabilir. Biz ayrica bir muskanin icerisin demir para sakliyoruz. Tabii once guzelce yikayarak. Gunun sanslisi kim diye.Tencerede kaynamakta olan bol suyun icine 2 grup halinde saliyoruz.Suya onceden tuz katilir. Pisen pabuc toplari suyun yuzeyine cikiyor. Pisenleri genisce bir tepsiye alin.Ayri bir yerde margarin yada tere yagini eritin. Pabuc toplarinin uzerine gezdirin.Bu sekilde tepsiyle masanin ortasina sicak olarak servis yapilir.