

Patlicanli Ev Pidesi

Malzemeler

1 su bardagi sut
5 bardak un
2 cay kasigi tuz
1 tatli kasigi seker
1 corba kasigi kuru maya
1 yumurta(sarisi uzerine aki hamuruna)
1 corba kasigi susam(uzeri icin)
Ic harci icin:
4 adet orta boy patlican
5 adet orta boy yesil biber
4 adet orta boy domates
2 adet orta boy sogan
1 cay bardagi sivi yag
1 tatli kasigi tuz
1 cay kasigi karabiber, kirmizi pul biber

Yapilisi

Yarim bardak ilik sut icerisine 1 corba kasigi kuru maya , 1 tatli kasigi seker ve 1 cay kasigi tuz katip uzeri kopuk kopuk olup kabarana kadar bekletelim. 5 su bardak unun ortasini havuz gibi acip kaban sutlu mayayi , yarim bardak daha ilik sutu, 1 cay kasigi daha tuzu, yumurta akini ekleyip yoguralim. Bazen unun farkliligindan hamur kivami da farkli oluyor. Bu yuzden duruma gore un ekleyebilirsiniz civik olursa. Uzerini kapatip ortun ve hamurun kabarmasini bekleyelim. Diger yandan sogan, patlican, biberleri kup kup dograyip sivi yagda kavuralim. Onlar kavrulunca en son domatesleri ekleyip kavurmaya devam edelim. Domatesler suyunu cekip pisince ocaktan alip tuzunu ve baharatlarini ekleyelim. Biraz karistirarak ic harcin ilimasini bekleyelim. Hamurumuz kabinca hamuru ikiye bolup yarisini yaglanmis tepsiye yayalim. Uzerine ic harcin tamamini dokup ,her yerine yayalim. Hamurun diger yarisini merdane yardimiyla acip tepsinin en ustune yerlestirelim. Son olarak Uzerine yumurta sarisini surup susam serpelim. 190 derece onceden isitilmis firinda uzeri kizarana kadar pisirelim.AFIYET OLSUN:)