

Peynirli Dizmana

Malzemeler

5 su bardagi un
2 corba kasigi kuru maya
1 tatli kasigi toz seker
1 cay kasigi tuz
yarim cay bardagi z.yagi
ilik su (ortalamak 1,5 su bardagi)

Ici icin:

250 gr beyaz peynir
yarim demet maydonoz
1 cay kasigi karabiber

Uzeri icin:

yarim su bardagi z.yagi
2 .corba kasigi sut
1 su bardagi yogurt
1 yumurta

Yapilisi

Unun ortasi havuz seklinde acilir, seker, maya, tuz, siviyaag konup agir agir ilik su eklenerek hamur toparlanir yapismayan yumusak hamur yapilir. Uzeri ortulup hamur 2 kat kabarana kadar mayalanmasi beklenir. Yaklasik 1-1.5 saat. Peynir rendelenip, kiyilmis maydonoz ve karabiberle karistirilir. Firin tepsisi yaglanir, Hamurdan cevizden biraz daha buyuk parca koparilir ortasina peynirli karisim konup kapatilir. Kapanan kisim alta gelecek sekilde ve birbirlerine yakin olacak sekilde tepsiye dizilir. 15 dakika tepside mayalanan hamurun uzerine yogurt,yumurta, sut ve yag karisimi bolca dokulup corek otu serpilir. Onceden isinmis 200 derece firinda kizartilir. Firindan cikinca uzerine elle 1 fincan su serpilip ortu ortulur. Ilk sicakligi gecince servis edebilirsiniz