

Sellame

Malzemeler

Hamur için:

3 su bardagi un

1 cay bardagi yogurt

1 cay bardagindan biraz az zeytinyagi

1 yumurta

1 tatli kasigi tuz

yarim paket kabartma tozu

bir miktar su (en fazla 1 cay bardagi)

ic malzemeleri:

200 gr beyaz peynir

bir miktar dogranmis maydanoz

farkli ic malzemesi:

5-6 patates, haslanip ezilmis

1 tatli kasigi nane

tuz

karabiber

kizartmak için:

2 su bardagi sivi yag

Yapilisi

Oncelikle hamur için gereken malzemeler karistirilir. Azar azar su eklenerek ele yapismayan bir hamur elde edilir. Unlanmis bir zeminde hamur ikiye ayrilir. Her bir parca merdane kalinliginda bir rulo haline getirilir. Rulolar iki parmak genisliginde parcalara kesilir. Kesilen parcalara elle hafifce bastirilir, una bulanir. Una bulanmis parcalar merdaneyle (nescafe tabagi genisliginde) yarim santim kalinliginda acilir. Acilan hamura 1 tatli kasigi ic malzemesinden yerlestirilir. Hamur ikiye katlanip, kenarlari sikica bastirilir. (Piserken acilmamasi için. Isterseniz ruletle de kesebilirsiniz.) Hamur bitene kadar ayni islem tekrarlanir, birbirlerine degmeyecek sekilde kagit havlu serilmis bir tepsiye hamurlar dizilir. Kizdirilmis yagda her iki tarafi da pembelesene kadar kizartilip sicak servis yapilir. (Ben bir kismini patatesli, bir kismini da sade yaptim. Sade yapacaksaniz, hava kabarciginin cikmasi için hamurlarin ortasina delik yapmaniz önerilir.

)

ellerimize saglik