

Sucuklu Sosisli Kis

Malzemeler

Hamuru icin;
240 gram un (sinangil normal un kullandim)
100 gram margarin (teremyag kullandim)
5 gram kabartma tozu
10 gram tuz
1 yumurta
2 corba kasigi yogurt
Ic malzemeleri;
Yarim kangal ince dilimlenmis sucuk
4 adet ince dogranmis sosis
3 adet erik domates (ici sulu olmuyor)
2 adet yuvarlak dilimlenmis yesil biber
1 adet yuvarlak dilimlenmis kirmizi paprika biber
Rendelenmis kasar peyniri
2 tatli kasigi salca
1 cay kasigi kekik
1 cay kasigi kuru reyhan
Cok az tuz
1 cay kasigi rivyera zeytinyagi

Yapilisi

Yumusamis margarini ufaladim ve tum hamur malzemesini bir kapta yogurmaya baslayip, unlanmis tezgahda yogurmaya devam ettim (elmali pay hamuruna yogurt ekleyip sekeri cikardigim icin bir avuc daha un ekledim). Sonra hamuru strec folyada 20 dakika buzdolabinda beklettim. O arada da salca, kekik, kuru reyhan, tuz ve zeytinyagini karistirdim. Hamuru dolaptan alip tezgahda bir iki kez daha yogurdum. Tezgaha un serpip hamuru merdane ile actim. Ince sayilacak bir hamuru cok az yagladigim kaliba yerlestirip kaliptan tasan hamuru merdane ile tirtikli yerinden bastirarak kestim. Ic kenarlarini elimle bastirarak yerlestirdim ve tabanini bicakla 7 -8 yerinden cizdim.180 derece isitilmis firinda 15 dakika pisirdim. Firindan cikardim ve tabanina salcali karisimi firca ile surdum.(Domatesin kabuklarini soymadan zar inceliginde yuvarlak kesmistim onceden). Bir sira domates, uzerine sucuk dilimleri, yesil ve kirmizi biberleri, sosisleri, tekrar domates ve sirasiyla digerlerini yerlestirdim. En uste rende kasari serptim. Biraz hamur kalmisti kenarlarindan cikan, onlari da tekrar merdane ile acararak hamur ruleti ile 1 cm eninde keserek uzerine kafes gibi sus yaptim. Cok az rende kasarim kalmisti, en ustune de onu koyarak tekrar firina atip 20 dakika gibi pisirdim.