

Velibah

Malzemeler

1 kg un

Yarım paket yasmaya

1 tatli kasigi tuz

1 tatli kasigi seker

Yogurmak icin, ilik su

Ici Icin;

5-6 adet haslanmis patates

1 adet kuru sogan

3 corba kasigi siviya-

Tuz

Kirmizi toz biber, karabiber, eser miktarda kimyon

Uzeri ve Arasi icin

Tereyag

Yapilisi

Oncelikle un hamur yogurma kabina alalim ve tuz ile harmanlayalim, ortasi havuz seklinde acalim, maya ve seker ilave edelim.Uzerine biraz ilik su dokelim, maya kabarana kadar bekleyelim.Azar azar ilik su ilave ederek, kulak memesi kivaminda bir hamur yoguralim ve elde edilen hamur bir sat kadar uzerine nemli bir bez orterek dinlendirelim.Ic malzeme icin; haslanmis patatesler ezelim, icine incecik kiyilmis soganlar, tuz ve baharatlar ekleyelim iyice karistiralim. Mayalanan hamuru bezelere ayiralim her bir beze el yordami ile acalim ve ic malzemedan paylastirilip bezelerin agizlari buzdurelim. Buzdurulen kisimlar altta kalacak sekilde unlu bir tezgahda servis tabagi buyuklugunde acalim, ortasina erimis tereyag gezdirerek yarim ay seklinde katlayalim ve yagsiz teflon tavada arkali onlu pisirelim.Afiyet olsun:)