

Kıvrıklı Kenarlar

Toplam 135 dk Hazırlama 60 dk · Pişirme 45 dk 8 kişilik Zor ~432 kcal

Kıvrıklı Kenarlar, tepsinin çevresine mayalı yufka katları dizip ortasına soğanlı domatesli pirinç yemeği koyarak pişen yöresel hamur işidir.

Malzemeler

Hamur için

- 5 su bardağı Un
- 2 su bardağı Ilık su
- 20 gr Yaş maya
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 su bardağı Sıvı yağ

İç pilav için

- 4 adet Kuru soğan
- 2 su bardağı Domates rendesi
- 1.5 su bardağı Pirinç
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 2.5 su bardağı Sıcak su
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 3 yemek kaşığı Sıvı yağ

Yapılışı

1. Yaş maya, ılık su, un ve tuzla yumuşak hamur yoğurun.
2. Hamuru 40 dakika mayalandırın.
3. Hamuru 7 bezeye ayrılmış yufkalar açın.
4. Yufkaları sıvı yağla katlayıp tepsinin kenarına halka şeklinde dizin.
5. Soğanı doğrayıp sıvı yağda 8 dakika pembeleştirin.
6. Domates rendesi, salça, pirinç, sıcak su ve karabiberi ekleyip pirinç diri kalacak şekilde 12 dakika pişirin.
7. Pirinçli harcı tepsinin ortasına dökün ve 15 dakika tepside mayalandırın.
8. Kenarları 190°C fırında 30 ila 35 dakika kızarana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Yufka kenarları tepside kızandırmadan fırında kızandırmak ve gevrek bir halka verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Ortadaki piriçli k1smi k1zarn kenarlar birlikte, yoğurtla servis edin.

Alerjenler

Gluten