

Tunceli Zerfet

Toplam 80 dk Hazırlama 35 dk · Pişirme 45 dk 6 kişilik Zor ~610 kcal

Tunceli zerfet, fırında pişen sade hamurun içini oyup sarımsaklı ayran ve eritilmiş tereyağıyla slatarak servis edilen doyurucu bir yöresel yemektir.

Malzemeler

Hamur için

- 6 su bardağı Un
- 3 su bardağı Su
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz

Sos için

- 250 gr Tereyağı
- 3 su bardağı Ayran
- 5 diş Sarımsak

Yapılışı

1. Un, su ve tuzla sertçe bir hamur yoğurun.
2. Hamuru yağlanmış fırın tepsisine bastırarak yerleştirin.
3. Hamuru 200°C fırında ve üstü kızarana kadar 40-45 dakika pişirin.
4. Ayran ezilmiş sarımsakla karıştırın.
5. Tereyağı küçük tavada köpürene kadar eritin.
6. Pişen hamurun üstünden yuvarlak kapak kesin ve içini kaşıkla ufalayın.
7. Ufalanmış içi ortaya döğüp üstüne sarımsaklı ayran ve tereyağı dökün.
8. Kapağı kapatıp 5 dakika dinlendirdikten sonra sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamurun üst kapağını düzgün kesmek içini oyarken servis görüntüsünü korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında közlenmiş biber ve taze soğanla sıcak sofraya getirin.

Alerjenler

Gluten

Süt

