



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Cantık - Bursa



Süre: 1 Saat 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 80 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 30 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 8 adet

Malzemeler:

- 5 su bardağı un
- 1,5 su bardağı ılık su
- 1 paket kuru maya
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 500 g dana kıyma
- 2 kuru soğan
- 2 domates
- 2 yeşil biber
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Yöresel tarifi karakterini korumak için ölçüleri önceden hazırlayın ve malzemeleri tarifte belirtilen biçimde kesin. Hamur, et ve sos aşamalarını ayrı yürütüp yalnızca belirtilen noktada birleştirin.

Servis Önerisi:

Ayran ve közlenmiş biberle sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Hamuru yoğurun:

- Ilık su, maya, şeker, un ve tuzla yumuşak hamur hazırlayıp mayalandırın.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.



2. Harcı karıştırın:

- Kıyma, ince soğan, domates, biber ve karabiberi birleştirin.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

3. Cantıkları şekillendirin:

- Hamuru küçük yuvarlaklar açıp kenarlarını yükseltin ve kıymalı harcı ortasına yayın.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

4. Pişirin:

- 230°C fırında kenarlar kızarana kadar pişirip tereyağı sürün.
- Pişme süresinin son bölümünde kontrollü ilerleyin. Üst yüzey erken renk alırsa kabı gevşekçe yağlı kağıtla örtün; gerekirse son birkaç dakikada üzerini açın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Yöresel tariflerde süre kadar görünüm ve doku da önemlidir. Hamurun, etin veya bulgurun tarifte tarif edilen kıvama geldiğini kontrol edip servis öncesinde kısa süre dinlendirin.

>> **İpucu:** Harcı çiğden ve ince tabaka halinde yaymak etle hamurun aynı anda pişmesini sağlar.

Kiraz'ın
Mutfağı