

6 KİŞİLİK

Etleri yağda biraz pişirin. İrice doğranmış biberleri de ekleyip karıştırın. Bir kapta salça, un ve sıcak suyu karıştırıp etlerin üzerine dökün. Soğanları da irice bölüp tuz ve yağ ile harmanlayın, tencereye ilave edin. Baharatları ve defne yaprağını ekleyip etler yumuşayınca kadar pişirin.

MALZEMELER

- 1/2 kg. kuşbaşı et
- 8 adet sivri biber
- 1 adet soğan
- 4 diş sarımsak
- 4 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1/2 çorba kaşığı un
- 1/2 çorba kaşığı salça
- 5 adet defne yaprağı
- Yeteri kadar su
- Tuz, karabiber

Nohut unlu şekerpare

MALZEMELER

- 400 gr. un
- 100 gr. nohut unu
- 200 gr. margarin
- 50 gr. tereyağı
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 2 adet yumurta
- 150 gr. pudra şekeri
- 75 gr. irmik
- Şerbeti için: ● 750 gr. şeker
- 850 ml. su
- Limon suyu

6 KİŞİLİK

Hamur için verilen tüm malzemeyi yoğurun. Parçalar koparıp yuvarlayın. Fırın tepsisine dizip 170 derecedeki fırında 25-30 dakika pişirin. Şeker ve suyu kaynatın, içine limon suyu ekleyip ocaktan alın. Fırından çıkardığımız sıcak şekerparenin üzerine sıcak şerbeti dökün.

ELİF
KORKMAZEL

elifmazel@yahoo.com

8 KİŞİLİK

Sirkeli gevrek

Şeker, tereyağı, zeytinyağı, sirke ve yumurtanın akını ılık suyla karıştırın. Üzerine yavaşça unu ekleyip yumuşak bir hamur haline getirin, 30 dakika dinlendirin. Hamurdan parçalar kopartıp dilediğiniz şekli verin. Üzerine yumurta sarısı sürün, çörekotu serpin. 200 derecedeki fırında pişirin.

MALZEMELER

- 1 yumurta
- 2.5 su bardağı un
- 1 su bardağı su
- 1 çorba kaşığı şeker
- 1 çorba kaşığı sirke
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 3 çorba kaşığı tereyağı
- Çörekotu