

Adıyaman Kavurmalı Hitap

Toplam 93 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 18 dk

6 kişilik

Orta

~430 kcal

Açılış 6/10

Kavurmalı hitap mayalı hamuru kavurma, soğan, pul biber ve tuzlu içle kapatıp sıcak pişiren Adıyaman hamur işidir.

Malzemeler

- 4 su bardağı Un
- 20 gr Yaş maya
- 1.5 su bardağı Ilık su
- 0.3 su bardağı Zeytinyağı
- 600 gr Kavurma
- 4 adet Kuru soğan
- 1 yemek kaşığı Pul biber
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz

Yapılış

1. Yaş maya ve ılık suyu 5 dakika bekletip köpürtün.
2. Un, zeytinyağı ve tuzun yarısını ve mayalı suyla yumuşak hamur yoğurun.
3. Hamuru 35 dakika örtülü mayalandırın.
4. Kuru soğanı ince doğrayıp kavurma, pul biber ve kalan tuzla karıştırın.
5. Hamuru 6 bezeye ayırıp yuvarlak açın.
6. Kavurmalı harcın hamurun yarısını yayıp diğer yarısını kapatıp kenarları sıcakta kızartın.
7. Hitapları 220°C fırında 15-18 dakika kızarana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

İç harcın hamura koymadan önce soğutmak kapalı kenarları fırında kızartarak 15 dakika bekletin.

SERVIS ÖNERİSİ

Ayran, sumaklı soğan ve köz biberle servis edin.

Alerjenler

Gluten