CEVİZLİ KULAK

Porsiyon Adeti	1-2 Kişilik
Pişirme Yöntemi	Boiling Pişirme Yöntemi
Ön Hazırlık Süresi	45 Dakika
Pişirme Süresi:	5 Dakika
Öğrencilerin Adı- Soyadı	Kardelen ÇETİN

Malzemeler	Miktar	Ölçü Birimi	Yapılışı ve Püf Noktaları
Un	1	Su b.	Un, yumurta, 1 çay kaşığı tuz derin bir kasede karıştırılır. Azar azar su eklenir, kulak memesinden daha sert bir hamur elde edilmelidir. Hamur bezeye ayrılır. Bezeler 50-60 santimetre çapında 2x2 santimetre boyutlarında karelere bölünür. Karelerin içleri doldurulmadan iki ucundan tutulur bastırarak kulak şeklinde kapatılır.2 litre kaynar su tencerede kaynatılır. İçine 1 çay kaşığı tuz ve sıvı yağ eklenir. Hamurlar suda 5 dakika haşlanır. Kevgirle sudan alıp tabaklara aktarılır. Tereyağı bir tavada kızdırılır ve içine salça ve kırmızı toz biber eklenip kavurulur. Hamurların üzerine salçalı yağ ve dövülmüş ceviz dökülür.
Yumurta	1	Adet	
Tuz	2	Çay k.	
Sıvı yağ	2	Yemek k.	
Ilık su	80	Ml.	
Kırmızı toz biber	1	Çay k.	
Tereyağı	50	Gr.	
Domates salçası	1	Çay k.	
Ceviz içi	100	Gr.	