Adıyaman kavurmalı hıtap

10 kişilik · 15 dk

Malzemeler

600 g	Dana kuşbaşı
330 g	Soğan 3 adet
100 g	Taze sarımsak
20 g	Pul biber 3¾ yemek kaşığı
50 g	Biber salçası
50 g	Domates salçası 3 yemek kaşığı
60 g	Maydanoz 1¼ su bardağı
20 g	Tuz 1 yemek kaşığı
700 g	Buğday unu 6½ su bardağı
200 g	Su 1 su bardağı
10 g	Tuz ½ yemek kaşığı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Kuşbaşı eti, ince doğranmış soğan, taze sarımsak ve maydanozla karıştırın; pul biber, iki salça ve tuzu ekleyip iç harcı hazırlayın.
2. Un, tuz ve suyu geniş bir kapta yaklaşık 15 dakika iyice yoğurup hamuru dinlendirin.
   15 dk
3. Hamuru 100-120 gramlık bezelere bölün, her bezeyi yaklaşık 25 cm'lik daire açın.
4. Dairenin yarısına iç harç koyup diğer yarısını kapatın, kenarları parmakla bastırarak yapıştırın.
5. Sacda iki yüzü de pişene kadar çevirerek ya da yaklaşık 15 dakika fırında pişirin.
   15 dk

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1895 (Adıyaman Ticaret ve Sanayi Odası)
tatname.com/tr/tarif/adiyaman-kavurmali-hitap