Amasya kaypağı (piruhi)

5 kişilik

Malzemeler

1 kg	Buğday unu 9½ su bardağı
50 g	Yumurta 1 adet
10 g	Tuz ½ yemek kaşığı
160 g	Süzme yoğurt
60 g	Maydanoz 1¼ su bardağı
2 kg	Su 10 su bardağı
100 g	Tereyağı ½ su bardağı
50 g	Domates salçası 3 yemek kaşığı
5 g	Pul biber 1 yemek kaşığı

Alerjen

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

Yapılışı

1. Maydanozu 3-5 mm boyunda ince doğrayın, süzme yoğurtla karıştırıp iç harcı hazırlayın.
2. Tereyağını bir kapta eritin, salçayı ve pul biberi ekleyip kavurarak sosu hazırlayın.
3. Un, tuz, yumurta ve suyla yumuşak bir hamur olana kadar yaklaşık 10 dakika yoğurun, hamuru 4 bezeye bölün.
   10 dk
4. Bezeleri yaklaşık 20x20 cm açıp 5x5 cm karelere kesin. Her karenin ortasına bir miktar harç koyup üçgen şeklinde kapatın, üzerine un serpip kurumaya bırakın.
5. Kaynayan suda hamurları haşlayın, kevgirle çıkarıp tabağa alın, sosu dökün ve sıcak servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1498 (Yeşilırmak Havzası Kalkınma Birliği)
tatname.com/tr/tarif/amasya-kaypagi