Diyarbakır şehriyesi

Tarifin tamamı

Malzemeler

317 g	Buğday unu 3 su bardağı
3 g	Tuz ½ çay kaşığı
200 g	Su 1 su bardağı
13 g	Sadeyağ 1 yemek kaşığı
13,8 g	Ayçiçek yağı 1 yemek kaşığı

Alerjen

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

Yapılışı

1. Derin bir kapta un ve tuzu karıştırın. Ilık suyu azar azar ekleyin.
2. Sadeyağı ekleyip hamur sakız kıvamına gelene kadar yoğurun. Hamuru parçalara ayırın, kurumaması için üzerini örtün.
3. Sıvıyağı küçük bir kaba koyun. Bir hamur parçasını avucunuza alıp ele yapışmaması için çok az yağlayın, yuvarlayın ve parmaklarınızla çekip uzatarak iyice inceltin. Tel tel koparark küçük parçalar alın.
4. Şehriyeleri temiz bir örtüye yapışmayacak şekilde dağıtın, bir gün kurumaya bırakın.
   24 sa
5. Kuruyan şehriyeleri tavada ya da fırında kavurun.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 865 (Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası)
tatname.com/tr/tarif/diyarbakir-sehriyesi