



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BELİŞ (TATARİSTAN)

İ Malzemesi:

1 kilo kuzu eti

1 kilo patates

Yarım bardak ayçiçek yağı

3 adet soğan

tuz

baharat

Hamur Malzemesi:

800 gram un

2 bardak yoğurt

biraz süt

1 bardak margarin

Az et suyu

Hamur için yazılan malzemelerin hepsini karıştıırıp yumuşak bir hamur yapın ve bu hamuru ikiye bölün. Bir parçasını yağlanmış bir tepsiye yayın. Diğer tarafta etleri ufak ufak doğrayıp soğanlarla beraber 10 dakika kavurun. Patatesleri ufak ufak doğrayıp, tuzunu, baharatını karıştıırın ve yapılan ii tepsideki hamurun üstüne yayın, diğer kalan hamuru da kalınca etlerin üstüne kapak yapın. Ortasından bir delik açın. Üstünü yağlayıp fırına verin. 1 saat kadar pişirin. Arada bir bakın, üstte bıraktığınız kapaktan elinizdeki et suyundan dökün. Tekrar fırına verip 40 dakika daha pişirin ve çıkarın. Yemeye başlamadan önce yine üst kapağından et suyu dökün ve üstteki kapağı alın ve kaşıkla etleri servis yapın.