



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

ENGİNARLI BÖREK

2 su bardağı un
2 çorba kaşığı tereyağı
1 yumurta
Tuz, su
İçi için:
3 haşlanmış enginar
200 gram parça et
1 domates
Kekik, tuz, karabiber
1 çorba kaşığı tereyağı
1 soğan

Hamuru için gereken malzemeleri bir kabın içinde yoğurup 20 dakika dinlendirin. Bu arada tavada tereyağında eti soğanla birlikte 3 dakika kavurun. Üzerine doğranmış domatesi ekleyin. Bu karışımın içine haşlanmış enginarları ilave edin. Dinlenmiş hamuru iki parçaya bölüp açın. Birini fırın kabına yerleştirip içine enginarlı içten doldurun. Üzerine yine hamuru kapatıp kenarlarını üzerine çevirin. Yumurta sürüp 200 derecedeki fırında 30 dakika pişirin. Daha sonra dilimleyip servis tabağına alın ve sıcak olarak ikram edin.