



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI ÇÖREK

1 tatlı kaşığı toz maya
1 tatlı kaşığı toz şeker
yarım su bardağı su
1 su bardağı süt
yarım paket margarin
1 tatlı kaşığı tuz
alabildiği kadar un
İç için;
300 gr. kıyma
1 adet orta boy kuru soğan
1 çorba kaşığı salça
1 adet domates
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için;
1 adet yumurta

Yarım bardak ılık suyun içinde maya ve şeker eritilir, 10 dakika bekletilir, daha sonra yoğurma kabına aktarılır, üzerine eritilmiş margarin, süt, tuz ve hamur olana kadar un eklenir, bir saat dinlendirilir, bu arada iç hazırlanır, yağlı kıyma tavaya aktarılır, kendi yağıyla suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur, üzerine rende kuru soğan eklenir, 4-5 dakika kavurduktan sonra salça ve rende domates katılır, tuz eklenir, ateşten alınır.

Hamurdan cevizden biraz büyük parçalar alınır, unlu tezgahta meraneyle açılır, yarısına yeteri kadar kıymalı iç konur, poğaça gibi kapatılır, kenarlarına bastırılır, yağlanmış fırın tepsisine dizilir, 10 dakika bekletildikten sonra üzerine yumurta sürülür, önceden ısıtılmış 190 derece fırında kehribar gibi kızarana kadar pişirilir.

[ML® Kıymalı Tepsi Çöreği için tıklayın](#)