



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI ÇÖREK

MALZEME:

4 Bardak un
1 Bardak yoğurt
250 gr. tereyağı
1 Adet yumurta
1 Kahve kaşığı tuz
1/2 Paket Kabartma tozu
100 gr. kıyma
1 kuru soğan
tuz
karabiber

HAZIRLANIŞI:

Düz bir yerde yağla un bir bıçakla ince ince kesilir. İçine yumurtanın sarısı, yoğurt, tuz ve kabartma tozu konduktan sonra elle yuğrula yuğrula bir hamur yapılır. Hamur biraz açılır ve rula haline getirilerek üzerine bir bez kapatılır. Buzdolabına konur. Bir gün sonra kullanılır.
Ertesi günü, kıyma bir kaptan biraz yağ ve rendelenmiş soğan, tuz ve karabiberle pembeleşene kadar kavrulur. Hamur parçalara ayrılır. Ortasına bu kıymalardan ufak bir parça konur, kenarı kapanır. Fırında üstü kızarana kadar pişirilir.

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