



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HANYA USULÜ ETLİ TURTA

- 1 bardak ılık su
- 1 ay kaşığı kuru maya
- 3-4 su bardađı un
- 20 gr margarin
- 500 gr kuşbaşı et
- 250 gr. mizithra peyniri (veya lor veya keyfinize göre tulum)
- 15-20 yaprak nane
- 2 adet kuru sođan
- 1 tutam tarçın
- 1 ay kaşığı tuz
- 1 ay kaşığı karabiber
- 1 yemek kaşığı susam
- 1 ay kaşığı pulbiber

Hamuru yoğurup, dinlenmek üzere tezgahın bir köşesine bıraktım.

Bu meyanda et lif lif olana kadar pişti. Sonra ekmek kabımı yağla fırladım. Hamurun 2/3'n dşedim. İçine eti yerleştirdim. Geriye kalan hamuru üzerine kapattım. Yađla fırladım, susam serptim. 180c 35-40' pişti.

