



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ BÖREK

Malzeme

3 adet patates
1 su bardağı et suyu
1/2 kg. koyun kıyması
1 ay kaşığı hindistancevizi
1 orba kaşığı hardal
1 adet soğan
1 su bardağı süt
1 kaşık salça
4 kaşık margarin
Karabiber
Tuz

Yapılışı:

Patatesleri haşlayıp, ezin. Sütü, 1 kaşık margarinle pişirerek, püre haline getirin. Hindistancevizini katın. Kıymaya, rendelenmiş soğan, tuz ve karabiberi katın. Et suyunu, hardalı ve salçayı katıp, iyice karıştırın. Yağlanmış bir borcama kıymayı yayın. Üzerine püreyi döşeyip, üzeri kızarana kadar fırınlayın.