



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRIM BÖREĞİ

Ayşe Tüter

100 gr. margarin
1 çay bardağı yoğurt
1 çorba kaşığı sirke
3 su bardağı un
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
Tuz
Biraz su
1 adet küp doğranmış domates
3 adet yeşil biber (doğranmış)
1 adet soğan
2 diş sarımsak
200 gr. sotelik kuşbaşı et
Üstü için:
1 çorba kaşığı yoğurt
1 yumurta sarısı

Öncelikle tencereye eti koyun ve suyunu salıp çekene kadar kavurun. Soğan, yeşilbiber, domates ve sarımsak ilave edin. Etlere yumuşayınca kadar pişirin ve soğutun. Diğer bir kaptan margarin, yoğurt, sirkeyi, sıvıyağı iyice karıştırın. Unu, kabartma tozunu ve tuzu ilave edip bir hamur yapın. Hamuru ikiye bölüp merdane ile açın. Yağlanmış bir tepsiye yerleştirip hazırladığınız eti üzerine yayın. Diğer parçayı merdane ile açıp üzerine kapahın. Üzerine yoğurt ve yumurta sarısını çırıp sürün. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında kızarana kadar pişirin. Ayrılan veya cacıkla servis yapın.