



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI ÇÖREK

3 yemek kaşığı yağ
1 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 su bardağı yoğurt
2 yemek kaşığı sirke
1 çay kaşığı karbonat
1 fiske tuz
İçi için:
250 gram kıyma
1 adet kuru soğan
Tuz
Karabiber
1/2 demet maydanoz
2 yemek kaşığı sıvıyağ
Üzeri için:
Yumurta sarısı

Önce sirkenin içinde karbonatı eritiyoruz. Bütün sıvıları karıştırıyoruz.

Unu ekleyip ele yapışmayacak kıvamda bir hamur yoğuruyoruz. 2 kaşık yağda ince doğradığımız soğanı soteliyoruz, kıymayı ilave ediyoruz. Kıyma suyunu salıp çekene kadar kavuruyoruz. Tuz ve baharatlarını, en sonda ince kıyılmış maydanozu ekleyip içi hazırlıyoruz.

Hamuru yumurta kadar bezelere ayırıp pasta tabağı kadar açıyoruz, sıvıyağ sürüp önce rulo, sonra sarmal şekil veriyoruz. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp çörekleri yağlanmış tepsiye dizip 180 dereceli sıcak fırında pişiriyoruz.

