



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](#)