



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AÇMA PATATESLİ KIYMALI BÖREK

3-4 su bardağı kadar un

150 gram tereyağı

2 yumurta

3 çorba kaşığı yoğurt

1 çay kaşığı tuz

İçi için:

400 gram kıyma

2 adet soğan

1 demet maydanoz

2 adet haşlanmış patates

Tuz

Karabiber

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

Fırını ısıtın. Soğanı yemeklik doğrayıp kıymayla kavurun. Üzerine haşlanmış patatesi, maydanozu ve baharatları ekleyip içi hazırlayın ve hamuru için gereken malzemelerle hamur yapıp ikiye bölün. Bir parçasını açıp tepsiye yerleştirin. İç harçtan koyun her yerine bolca serin. Kalan hamuru da açıp kıymalı karışımın üzerine kapatın. Yumurtayı süzüp çatalla hamurun üzerine çizgiler yapın. Fırında pişmeye bırakın. Fırından alın, dilimleyip ikram edin.