



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

AVCI ÇÖREĞİ

1 adet rendelenmiş soğan
3 adet yumurta
750 gr kıyma
2 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
4-5 su bardağı un
Kızartma yağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
2 su bardağı galeta unu

Öncelikle soğanla kıymayı kavurup, soğutun. Kalan malzemeyi karıştırıp, boza kıvamında bir hamur hazırlayın. Teflon tavaya biraz yağ sürün, hazırladığınız hamuru, küçük bir kahve fincanı ile tavaya döküp, bir tarafı kızardıktan sonra alıp, parça parça kızartın. Bu parçaların her birinin içine kavurup soğuttuğunuz kıymadan bir miktar koyup, sigara böreği gibi sarın, yumurtanın beyazı ile yapışsın. Kızarttığınız tarafın içe gelmesine özen gösterin. Tüm hamuru bu şekilde hazırladıktan sonra buzdolabına kaldırın. Daha sonra üç adet yumurtayı çırpıp hazırlayın, börekleri önce galeta ununa, sonra yumurtaya bulayıp, kızartın, sıcak olarak servis yapın.

