



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYRAM BÖREĞİ

3-4 su bardağı kadar un
150 gram tereyağı
2 yumurta
3 çorba kaşığı yoğurt
1 çay kaşığı tuz
(İsterseniz de 4 adet yufka)
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 gereken malzemelerle hamuru yapıp ikiye bölün. Bir parçasını açıp tepsiye yerleştirin. İç harçtan koyun, her yerine bolca yerleştirin. Kalan hamuru da açıp kıymalı karışımın üzerine kapatın. Yumurtayı süzüp 200 derecede 40 dakika kadar fırında pişmeye bırakın. Hamuru yoğurmadan sadece hazır yufkayla da yapılabilir. Çıkınca dilimleyip sıcak olarak ikram edin.

