



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES DİLİMLİ ETLİ TEPŞİ BÖREĞİ

1 kilo ekmek hamuru
500 gram kuşbaşı et
1 bardak dolmalık fıstık
100 gram margarin
1 kaşık çeşnili tuz
2 tane doğranmış yeşil biber
1 avuç nane yaprağı
10 tane dilimlenmiş domates
Üzeri için:
1 tane yumurta beyazı

Kuşbaşı eti yağda kavuralım üzerine çeşnili tuz atalım dolmalık fıstıkları koyalım ve soğutalım. Ekmek hamurunu ikiye bölelim yağladığımız tepsiye bir parçasını koyalım eti dökelim ve üzerine nane yapraklarını dilimlenmiş domatesle biber dizelim. Diğer hamuru koyalım ve yumurta beyazını sürüp kalan domates biber dilimleriyle süsleyelim ağzına folyo kapatıp fırında pişirelim.

