



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EL BÖREĞİ (ERZİNCAN)

1 adet yumurta
1 su bardağı un
Yarım su bardağı süt veya su
250 gram kıyma
1 adet kuru soğan
Kimyon
Karabiber
Tuz

İlk olarak hamurunuzu hazırlayın.

Un, süt ve yumurtayı bir kaba alıp güzelce yoğurun.

Daha sonra soğanları küçük küçük doğrayıp sıvı yağda kavurun.

Bir tavada ince kıyılmış soğanları kavurun. Kıyma ve baharatları da ekleyip pişirin

Hamurunuzdan küçük bezeler alıp yuvarlak şekilde açın.

İç harcını da yerleştirip yarım ay şeklinde kapatın.

Tereyağını tavada eritin. Böreğinizin her iki tarafını tereyağında güzelce kızartın.

