



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ENTEKKE BÖREĞİ (ANKARA)

1 kg un  
1 adet yumurta  
1/2 su bardağı süt  
1/2 kg kıyma  
1 küçük paket yaş maya  
yarım demet maydanoz  
3 çorba kaşığı yoğurt  
1 tatlı kaşığı biber  
2 çay kaşığı tuz  
1/2 paket margarin  
2 su bardağı sıvı yağ

Maya ılık süt içinde eritilir. Un, yoğurt, margarin, yumurta, maya ve tuz ile karıştırılır, kulak memesi yumuşaklığında hamur yapılır, iyice yoğrulur, mayalanın caya kadar bekletilir. Kıyma kuru kuru kavrulur, sulanınca bırakılır, ince kıyılmış maydanoz, tuz, biber konur. Hamur ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır, mermere un serpilir, hamur üzerinde yassıtılır. Arasına kıyma konup kenarları yapıştırılır. Kızgın yağda tava sallanarak pişirilir.

