



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ENTEKKE BÖREĞİ (ANKARA)

1 kg. un  
1/2 kg. kıyma  
Hamur mayası  
1 yumurta  
1/2 paket margarin  
3 çorba kaşığı yoğurt  
1/2 demet maydanoz  
1/2 su bardağı süt  
Karabiber  
Tuz  
Sıvıyağ

Mayayı ılık sütte eritin. Un, yumurta, maya, yoğurt, margarin, 1 fincan sıvıyağ ve tuz ile hamur yoğurup mayalanmaya bırakın. Kıymayı suyunu salıncaya kadar kavurun ve üzerine kıyılmış maydanoz, tuz ve biberini ekleyin. Ceviz büyüklüğünde hamur parçaları alıp üzerine bastırarak yassılaştırın. Ortasına kıyma koyup kenarlarını kapatın ve kızgın yağda pişirin.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 09.05.2023