



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENTEKKE BÖREĞİ (ANKARA)

4 su bardağı un
300 gr kıyma
20 gr maya
1 fincan süt
2 çorba kaşığı yoğurt
2 çorba kaşığı tereyağı
1 yumurta
6 çorba kaşığı sıvıyağ
Tuz
Karabiber
5 dal maydanoz
Yenibahar
1 bardak sıvı yağ

Mayayı süt içinde eritip, un, yoğurt, tereyağı, sıvıyağ, yumurta ile karıştırılarak yoğrulur. Hamur dinlenmesi için 30 dakika bekletilir. Hamurlar ceviz büyüklüğünde yuvarlanır. Daha sonra merdane yardımıyla açılıp ortasına yağsız kavru lan baharatlı kıyma koyulur. Kenar uçlarını çatal yardımıyla kapatılıp sıvı yağda kızartılır.