



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ BİBERLİ BÖREK

- 3 su bardağı un
- 2 tane yumurta
- 3 çay kaşığı tuz
- 6 çorba kaşığı su
- 500 grm dana eti
- 5 çorba kaşığı margarin
- 5 tane kuru soğan
- 9 diş sarımsak
- 3 tane çarliston biber
- 3 tane domates
- 3tatlı kaşığı kimyon
- 2,5 yemek kaşığı domates salçası
- 1,5 tatlı kaşığı pul biber tuz

Yağda soğan ve sarımsağı kavurun. Salça, domates ve biberleri ekleyip soteleyin. Sonra kuşbaşı dana etini baharatlarla beraber ilave edin. Pişirmeden, fırın kaplarınıza paylaşın. Üzerlerine hamurları kapatarak, hamur altın rengini alana kadar fırında pişirin.

Hamur için un, yumurta ve tuzu, suyla azar azar ekleyerek yoğurun. Mutfak tezgahınızda, yarım parmak kalınlığında açarak, fırın kaplarınızın üzerine kapatacak büyüklükte kesin.

