



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ ÇÖREK

MALZEME:

4 Bardak un
1 Bardak yoğurt
250 gr. tereyağı
1 Adet yumurta
1 Kahve kaşığı tuz
1/2 Paket Kabartma tozu
250 gr. kuşbaşı et
1 domates
biraz tuz

HAZIRLANIŞI:

Düz bir yerde yağla un bir bıçakla ince ince kesilir. İçine yumurtanın sarısı, yoğurt, tuz ve kabartma tozu konduktan sonra elle yağrula yağrula bir hamur yapılır. Hamur biraz açılır ve rulo haline getirilerek üzerine bir bez kapatılır. Buzdolabına konur.

Ertesi günü küçük kuşbaşı doğranmış etler yıkanır, bir tencereye konur, içine iki kaşık yağ ilâve edilir. Et hafifçe kavrulur, kabukları soyulup küçük parçalara doğranmış domates, biraz tuz ve bir bardak su konarak taskebabi gibi pişirilir.

Hamur bir parmak kalınlığında açılır. Dört köşe parçalara kesilir. Ortasına bu etlerden 1-2 parça yerleştirilir. Üstü, hamurun öteki ucuyla kapatılır, kenarı bastırılır.