



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ KELEBEK ÇÖREK

4 kaşık yağ
6 su bardağı un
1 çorba kaşığı toz maya
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
2 adet yumurta akı
Aldığınız ılık su
1 kase zeytin ezmesi
2 adet yumurta sarısı
1 kaşık susam
100 gr kuşbaşı et

Hamur için; Maya ve tozşeker komposto kasesine alınıp ılık su eklenerek kabarması beklenir.

Un derin bir kaba elenip tuz ile harmanlanır ortası havuz gibi açılır, yumurta akı, sıvıyağ eklenip kabarmış maya eklenerek yumuşak ele yapışmayacak bir hamur yapılır. Sıcak bir ortamda üzerine nemli bir bez örtülerek 2 saat mayalandırılır.

Mayalandıktan sonra hamur bezelere ayrılarak her biri aşağıdaki resimdeki gibi tatlı tabağı büyüklüğünde açılır.

1 tatlı kaşığı zeytin ezmesi sürülür ve dana kürek eti küp küp doğranıp zeytin ezmesinin üzerine bırakılır.

Açılan hamur köşelerden katlanır. Keskin bir mutfak bıçağı ya da makas ile kelebek şekli verilir.

180 derece ısıtılmış fırında pişirilir.

