



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ETLİ KURABIYE

### Malzeme:

50 gr. söğüş et

1 soğan

1 su bardağı un

3 kaşık tereyağı

Bir miktar süt

Tuz

### Yapılışı:

Unun içine yumuşak tereyağı, tuzu ve sütü katarak hamuru yoğurun. Üzerine nemli bir bez örterek buzdolabında 3-3,5 saat dinlendirin. Çıkarınca 2-3 mm.'lik bir yufka gibi açın. Kare, üçgen veya yuvarlak olarak kesip, yağlanmış tepsiye dizin. Soğan ile haşladığınız etleri üzerlerine koyup, fırına verin.