



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ETLİ LOKMA BÖREĞİ

1 ay bardağı sıvı yağ  
Yarım paket yađ maya  
4,5 su bardađı un  
4 yemek kaşığı yoğurt  
1 ay bardađı süt  
1 yumurta  
1 su bardağı ılık su  
Tuz  
İçi için:  
2 yemek kaşığı margarin  
500 gr parça kuzu eti  
1 sođan  
1 domates  
1 sivri biber  
1'er çay kaşığı tuz, karabiber, kimyon  
zeri için yumurta sarısı ve rezene

Unu derin bir kaba alıp ortasını havuz Őeklinde aın.  
Yađ maya, süt, tuz, ayçiçeđi yađı ve yođurdu ilave edip yođurun.  
Yumurtayı ekleyin.  
YumuŐak kıvamlı bir hamur elde edinceye kadar su ilave ederek yoğurun.  
Hamuru 20 dakika dinlendirin.  
İç harcı için soğanı yemeklik doğrayıp kısık ateŐte yağ ile kavurun.  
Eti ilave edin. Et yumuŐayıncaya kadar piŐirin.  
Doğradığınız biber ile domatesi ekleyin.  
PiŐmeye yakın baharatları ekleyip ocağı kapatın.  
Mayalanan hamurdan iri parçalar koparıp avuç içi büyüklüğünde aın.  
Ortasına etli harçtan paylaŐtırıp yuvarlayın.  
Yağladığınız fırın tepsisine dizin.  
zerine yumurta sarısı sürüp rezene serpin.  
15-20 dakika mayalanması için bekletip 190 derece fırında piŐirin.