



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA HAMURLU PEYNİRLİ KIYMA

2 yemek kaşığı margarin
150 gr un
150 gr mısır unu
1 yemek kaşığı yoğurt
100 gr lor peyniri
Tuz
2 adet domates
1 adet havuç
250 gr kıyma
1 çay kaşığı karabiber

Un, mısır unu, yoğurt, tuz ve lor peynirini bira su ekleyerek hamur haline getirin. Yapılan hamuru buzluğa koyun. (sertleşmesi için) 2 yemek kaşığı margarinde kıymayı kavurun. İçine rendelenmiş domates havuç koyun. Karabiber ve tuzu da ilave ettikten sonra ocağı kapatın. Yapılan kıyma karışımını borcama döşeyin. Üzerine Buzluktan çıkan hamuru rendenin kalın tarafıyla rendeleyin. 180 derece ısıtılmış fırında pişirin.