



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FITÇIN

125 gram margarin
1 ay bardağı yoğurt
1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1/2 çay bardağı sirke
Tuz
Alabildiğince un
İÇİ İÇİN:
250 gram kıyma
2 adet kuru soğan
2-3 diş sarımsak
Tuz
Karabiber
ÜZERİ İÇİN:
1 adet yumurta sarısı,
2 yemek kaşığı sıvıyağ

Margarini, yoğurdu, yumurtayı, kabartma tozunu, sirkeyi ve tuzu karıştırıp, yeterince un ilave ederek, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğuralım.
Hamuru ikiye bölüp, 10-15 dakika kadar dinlendirelim.
İnce ince kıydığımız kuru soğanı, margarin yağında yumuşayınca kadar kavuralım.
Soğanlar yumuşayınca ilk olarak ince kıyım sarımsağı, 1-2 dakika sonrada, kıymayı ilave edip, iyice kavuralım.
Yeterince tuz ve karabiber ekleyip, 1-2 sefer karıştırdıktan sonra ocaktan indirelim.
Hamurlardan birini kullanacağımız fırın tepsisinin ebadında ve şeklinde açıp, yağladığımız tepsiye yayalım.
Hazırladığımız kıymalı içi hamurun üzerine serpiştirip, diğer hamuru da aynı şekilde açarak içine üzerine yerleştirelim.
2 orba kaşığı sıvıyağ ile ırtığımız yumurta sarısını hamurun üzerine sürelim.
Fırına vermeden dilim dilim kesip, önceden ısıttığımız 180 °C'li fırında pişirelim.
Üzeri kızarınca fırından çıkarıp, ılık olarak servis yapalım.