



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HEKİM ÇÖREĞİ

Ayşe Tüter

2 adet közlenmiş patlıcan
100 gr. kıyma
1 soğan rendesi
1 yeşilbiber
Tuz
1 çay bardağı lor
Karabiber
Hamuru:
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı et suyu
1 paket kabartma tozu
2 çorba kaşığı sirke
1 yumurta
Tuz
Aldığı kadar un

Tencereye kıymayı koyun. Rengi dönene kadar kavurun. 1 çay bardağı su ilave edin. 1—2 taşım kaynatın. Ateşten alın ve süzün. İçine közlenmiş patlıcanları yeşilbiberi loru tuzu koyun. Ateşte 1—2 kez çevirin. Ateşten alın ve soğutun. Bir kaptaki unu, et suyunu, sıvıyağı, yoğurdu, sirkeyi ve tuzu koyun. Ele yapışmayacak şekilde bir hamur yapın. Hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparın. Çay tabağı büyüklüğünde açın. 1 tatlı kaşığı iç koyup poğaçaya gibi kapatın. Tepsiyeye dizin. Yumurta sarısı sürün. Susam ve çörekotu serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirin. 15 dakika dinlendirin. Servis yapın.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 07.04.2015