



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMURLU FİLETO

750 gr. sığır filetosu
200 gr. orta yağlı koyun kıyması
1 soğan
250 gr. un
125 gr. margarin
3/4 bardak su
2 yumurta
Tuz
Karabiber
Yenibahar
Antepfıstığı
Kuş üzümü

Yumurtanın sarısından bir miktar ayırın, kalanını un, tuz ve yağ ile karıştırın. Azar azar suyu katın. Hamuru tutun. Serin bir yerde birkaç saat dinlendirin. Unlanan bir yerde dikdörtgen şeklinde açın. Yeni baharı, fıstığı, kuş üzümünü, tuzu, biberi ve rendelenmiş soğanı kıymaya katın. Yoğurun. Bunu hamurun üstüne döşeyin. Filetoyu hamurun enine, ortasına koyun. Hamurla eti sarın. Üst üste gelen kısımları hafifçe ıslatın. Alta getirerek yağlanmış tepsiye koyun. Ortasında 1 lira büyüklüğünde delik açın. Boru gibi kıvrılmış bir mukavva yerleştirin. Yumurta sarısı sürün. Üstünü yağlanmış beyaz kâğıtla örtüp sıcak fırında 50 - 60 dakika pişirin.

