



## HIÇÇIN BÖREĞİ (KAYSERİ)

Melikgazi Belediyesi

5 su bardağı un  
½ paket yaş maya  
2 yemek kaşığı yoğurt  
Tuz  
2 bardak kadar su  
İÇİ:  
1/2 kg kıyma  
1 baş sarımsak  
4 tane soğan  
Baharat  
Tuz  
Üzerine 1 yumurta

Un, su, maya tuz, ve yoğurt, ile mayalı yumuşak hamur hazırlanır 20 dakika mayalandırılır 2 bezeye bölünür ilk beze açılarak yağlı tepsiye yerleştirir, kıyma soğan sarımsak baharat tuz az su ile karıştırılarak çiğ olarak hamurun üzerine yayılır 2 beze için üzerine serilir kenarlarından pile iç olarak katlanır ortası delinir yumurta sürülerek 180 derecede pişirilir dilimlenerek servis yapılır.

