



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HIRÇIN

Malzemeler:

Yarım kg un

1 tatlı kaşığı tuz

1 paket maya

1 su bardağı su

İç malzeme:

250 gr kıyım

2 soğan

2-3 sarımsak

2 domates rendesi

İç malzemenin hepsi birlikte pişirilir, soğutulur.

Hamur malzemesinden hamur yapıp mayalanmaya bırakıyoruz. Mayalanan hamuru 2 bezeye ayırıyoruz.

Kabımızı yağlıyoruz ve birinci bezeyi kabımızdan biraz büyükçe açıyoruz ki sonra dış kenarlarını içe

katlayacağız. Açtığımız hamuru kabımıza yerleştirip üzerine de iç malzemeyi yayıyoruz. İkinci bezeyi birinciden

biraz daha küçük, yani tam kabımız ölçüsünde açıyoruz. Çapı tam ortasından artı şeklinde kesiyoruz, iç

malzemenin üzerine kapatıyoruz. Kesilen kısımları çiçek gibi dışa kıvrıyoruz, böylelikle ortasından malzeme

görünecek. Birinci hamurun dış kenarlarını içe kıvrarak hepsini kapatıyoruz. Çatalla çizgiler halinde bastırıyoruz.

Üzerine yumurta sarısı sürüyoruz. 220 derecede 20 dakika pişiriyoruz.