



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÜNKAR BÖREĞİ

MALZEMELER

1.5 bardak un
200 gr. margarin
300 gr. kıyma
3 adet soğan
100 gr. mantar
100 gr. rendelenmiş kaşar
3-4 adet domates
2 çorba kaşığı domates salçası
Yeteri kadar tuz, kekik
Yarım bardak su

HAZIRLANIŞI

Buzdolabından katı olarak çıkardığınız margarini keserek una yedirin. Unla yağ ekmek kırıntısı görüntüsü alınca çok soğuk yarım bardak suya azar azar katarak hamuru yoğurun. Buzdolabında yarım saat bekletin. Çentilmiş soğanı 3 çorba kaşığı margarinde pembeleştirin. İkiye kesilmiş mantarları ilave edin. 5 dakika pişirin. Kıymayı ayrı bir tavada kavurun. Tuzu, kekiği ve domates salçasını katıp, mantarlı soğanla karıştırın. Hamuru bir fırın tepsisine yayıp 225 derece fırında 10 dakika kadar pişirip çıkarın. Kıymalı harcı üzerine yayıp, en üste rende peyniri serpin, domates dilimlerini yerleştirip, fırına sürerek 10 dakika daha pişirin.