



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HÜNKAR BÖREĞİ

250 gr mantar
150 gr kıyma
1 çorba kaşığı tuz
50 gr kaşar peyniri
1 bardak çay
1 det kuru soğan
1 çorba kaşığı kekik
1 adet Domates
1 çorba kaşığı salça
250 Gr Sana Hamurışı

Buzdolabından katı olarak çıkardığınız margarini keserek una yedirin. Unla yağ ekmek kırıntısı görüntüsü alınca çok soğuk çay bardak suya azar azar katarak hamuru yoğurun. Buzdolabında yarım saat bekletin. kare kare doğradığımız 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 yardımıyla peyniri serpin, domates dilimlerini yerleştirip, fırına sürerek 10 dakika daha pişirin.
