



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇLİ HAMUR KIZARTMASI

200 gr kıyma
2 adet soğan
1 kaşık salça
3 kaşık margarin
1 tutam nane ve kekik
1 tatlı kaşığı tuz
2 adet yumurta
1 kase yoğurt
1 tatlı kaşığı karbonat
4 bardak un

Önce soğanımızı yemeklik doğrayıp margarinde öldürelim üzerine kıymamızı koyup saldığı suyunu çekene dek kavuralım baharatını salçasını ekleyip tuzunu atıp soğumaya bırakalım.
geniş bir kabin içerisine unumuzu, yumurtamızı, karbonatımızı, tuzunu yoğurdunu ekleyip kulak memesi kıvamında yoğuralım ve mermerin üzerinde merdane yardımı ile bir yufka açalım
isterseniz yuvarlak bir bardakla isterseniz başka şekillerde keselim
her kezdiğimiz parçanın içine pişirdiğimiz kıymadan bir kaşık koyup ikiye katlıyarak kapatalım
kapattığımız kısımları çatalla bastırarak iyice yapışmasını sağlayalım ve kızgın yağda iki tarafını kızartarak pişirelim.

