



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI ANNE BÖREĞİ

3,5 su bardağı un
1 çorba kaşığı kuru maya
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı ılık süt
5 çorba kaşığı sıvı yağ
İç iin:
500 gram kıyma
2 çorba kaşığı tereyağı
2 haşlanmış patates
2 adet soğan

Derin bir kabın iine unu, mayayı, tuzu koyup harmanlayın. Üzerine yağı, ılık sütünü ekleyip yumuşak bir hamur tutun. Bu hamuru bezelere ayırıp 20 dakika dinlendirin. İç malzemeleri için kıymayı bol soğanla kavurup ocaktan alın. Haşlanmış patatesi ezip üzerine lor peyniri ekleyip karıştırın. Dinlenmiş hamurları elinizle ya da merdaneyle iki parça halinde açın. Üzerine biraz yağ sürerseniz daha gevrek olacaktır. İç malzemeyi ortasına yerleştirin ve üzerini yine açtığınız yufkayla kapatın. Tepside 200 derecede 35 dakika kadar pişirin. Fırından alıp üzerine su serpip sıcak olarak ikram edin.