



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI AYÇÖREĞİ

100 gr kıyma
4-5 tane mantar
1 demet maydanoz
1 fincan ayçiçek yağı
1 ufak soğan
2 paket milföy hamuru
Tuz
Karabiber

1 Temizleyip kuruladığımız mantarları küp şeklinde doğrayalım. Tavaya ayçiçek yağını koyup, mantarları hafifçe yumuşayana dek kavuralım. Ardından, incecik çenttiğimiz soğanı tavaya alalım.İki dakika daha kıymayı soğan ve mantarla beraber kavurmaya devam edelim. İncecik kıyılmış maydanozu,tuz ve karabiberi de ekleyerek iyice harmanlayalım.

2 Milföy hamurları çözöldüğünde her birini üçgen şeklinde ikiye bölelim. Her üçgen parçanın geniş kenarına hazırladığımız içten koyalım. Rulo yaparak saralım. Rulonun iki kenarını hafifçe yuvarlayıp, içe doğru kıvrıp ay şekli verelim.

3 Yağlanmış fırın tepsisine, hazırladığımız çörekleri dizelim. Üzerlerine biraz yağ ile çırpılmış yumurta sarısını sürelim. Çörek otu serpip önceden ısıttığımız 200 derece fırında 15 dakika pişirelim.