



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI BÖREK

2 su bardağı un
1 çay bardağı su
Yarım çay kaşığı tuz
Yarım rende soğan
Yarım demet maydanoz
4 çorba kaşığı kıyma

Derin bir kabin içinde unu ve tuzu harmanlayın. Üzerine yavaşça suyu ekleyip yumuşak bir hamur yapın. Bu hamuru 15 dakika dinlendirin. Daha sonra bezelere ayırıp her bir bezeyi açın. İç malzemesi için çiğ kıyma ve rende soğanı tuz biber ve az kıyılmış maydanozla harmanlayın, hamurun içlerine paylaştırtıp kapatın. Bir yıldız kalıpla kesin, kenarları da sıkıca kapatılmalıdır. Sıvı yağda kızartıp sıcak olarak ikram edin.
