



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIYMALI BÖREK

3-4 su bardağı kadar un  
150 gram tereyağı  
2 yumurta  
3 çorba kaşığı yoğurt  
1 çay kaşığı tuz  
İçi için:  
400 gram kıyma  
2 adet soğan  
1 demet maydanoz  
2 adet haşlanmış patates  
Tuz karabiber  
Üzeri için:  
1 yumurta sarısı

Fırını ısıtın. Soğanı yemeklik doğrayıp kıymayla kavurun. Üzerine haşlanmış patatesi maydanozu ve baharatları ekleyip içi hazırlayın. Ve hamuru için gereken malzemelerle hamur yapıp ikiye bölün. Bir parçasını açıp tepsiye yerleştirin. İç harçtan koyun her yerine bolca yerleştirin. Kalan hamuru da açıp kıymalı karışımın üzerine kapatın. Yumurtayı sürüp çatala hamurun üzerine çizgiler yapın. 200 derecede 40 dakika kadar fırında pişmeye bırakın. Dilimleyip sıcak ikram edin