



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI BÖREK

125 gr margarin
2 adeti yumurta
2 ay bardađ süt
2,5 çay bardađ yođurt
2,5 çorba kaşığ yaş maya
3 orba kaşığı Toz şeker
Yeteri kadar Un
İçi için:
350 gram Kıyma
1,5 ay bardağı ılık Su
4 adet Kuru sođan
3 tatlı kaşığı Domates salçası
Tuz

1,5 ay bardağı ılık suda yaş mayayla toz şekerini eritin. Üzerine yoğurt, süt, margarini yumurta akı ve aldığı kadar unu bir kaptay yoğurarak ele yapışmayacak şekilde hamur yapın. 1,5 saat dinlendirin.

İçi için bir kaptay kıyma, yemeklik kuru soğan, domates ve biber salçaları, tuz, karabiber ve suyu karıştırın.

Yođurarak elde ettiğiniz hamurdan limon büyüklüğünde parçalar koparın.

Kıymalı içten 1 tatlı kaşığı koyup poğaça şeklinde kapatın.

Üzerine yumurta sarısı sürün.

Tepsiye dizin, 220 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.
