



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI BÖREK

MALZEMESİ

3,5-4 ay bardađı un
1 ay bardađı yođurt
1 ay bardağı zeytinyağı
1/2 paket baking powder
tuz
250 gr. kıyma
1 küçük bař sođan
1/2 demet maydanoz
1 kařık margarin
biraz tuz ve karabiber

YAPILIŐI

Zeytinyağını, yoğurdu, tuzu, karbonatı bir kâseye koyup iyice karıştırınız. Bu karışıma unu ilâve edip yoğurarak kulak memesinden daha yumuşak bir hamur yapınız. Hamuru 5-10 dakika dinlendiriniz. Hamuru, hamur tahtasında elinizle ya da merdane ile 1,5-2 cm. eninde oval Őekilde açınız. Açılan hamurun ortasına içi koyup iki ucu ortada iyice birleştiriniz. Yağlanmış fırın tepsisine hamurun üştü alta gelecek Őekilde koyunuz. Üzerine yumurta sarısı sürüp ısıtılmış orta hararetli fırında altını üstünü pembe Őekilde pişiriniz. Fırından alınca biraz soğutunuz. Böređi 1-2 cm. eninde kesip servis tabağına diziniz. Sıcakken ay sofralarında ikram ediniz.