



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KIYMALI BÖREK

500 gram un  
250 gram yağ  
250 gram yoğurt  
1 yumurta  
tuz  
2 çay kaşığı kabartma tozu

Un, kabartma tozu ile beraber iki defa elenir. Ortası havuz gibi açılır. Ortasına yağ, yoğurt, su yumurta elle karıştırılır. Un ve tuzla beraber hamur hâline getirilir. Yumuşak bir hamur elde edilir. Yumurta kadar parçalara ayrılır, yarım santim kalınlığında elde bastırılarak yassıltılır. İçine kıymalı iç konup ikiye katlanır, kenarları bastırılır. Tepsiyeye sıralanır. Sıcak fırında pişirilir.

KIYMALI İÇ: 250 gram ince kıyılmış soğan, 1 kaşık yağ ve kıyma; soğanın rengi solana kadar pişirilerek tuz ve karabiber ilâve edilir.

---