



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KIYMALI AÇMA BÖREK

1 adet yumurta  
3 çorba kaşığı yoğurt  
1 çay bardağı sıvı yağ  
1/2 çay bardağı su  
Aldığı kadar un  
Tuz  
İçi için:  
250 gr. kıyma  
1 adet soğan  
3 adet sivri biber  
Tuz  
Karabiber

Yumurta, yoğurt, sıvı yağ, su, tuz ve unla hamuru yoğurun ve dinlendirin. Dinlenmiş hamuru açın. Soğan, kıyma ve biberleri yağda kavurun. Yufkaların ortasına harcı koyup zarf gibi katlayın. Üzerine yumurta akı sürün ve çörek otu serpin. 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.