



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI GÜL ÇÖREK

1 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
İçi için:
250 gr kıyma
1 adet kuru soğan
3 çorba kaşığı sıvıyağ
Yarım tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
1 adet yumurta

Hamur malzemesi biraraya getirilerek hamur hazırlanır. Yarım saat kadar dinlenmeye bırakılır. Bu arada iç hazırlanır. Soğan çok ince kıyılır ve yağda pembeleştirilir. Üzerine kıyma katılır, karıştırarak kavrulur, tuz eklenir, ateşten alınır. Hamurdan yarım limon kadar parçalar alınır. Tatlı tabağı kadar açılır. Kenarına iç konur. Önce rulo yapılır sonra gül börek gibi dolanır. Çörekler yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine çırpılmış yumura sürülür. Önceden ısıtılmış 185 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

[ML® Kıymalı Tepsi Çöreği için tıklayın](#)