



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KIYMALI HALIŐKA

### MALZEME:

- 2 su bardađı un
- 2 adet yumurta
- 1 ay kaŐığı sirke
- 1 orba kaŐığı su
- 1 kahve fincanı niŐasta
- 1 yemek kaŐığı margarin
- 1 adet orta boy kuru sođan
- 150 gr. dana kıyması
- 1 adet orta boy domates
- 1 tutam tuz
- 1 tutam toz biber

### YAPILIŐI:

Un, yumurta, sirke ve suyu karıŐtırın. Elde edilen hamuru niŐasta yardımı ile 2 mm. kalınlığında açın ve baklava dilimi Őeklinde kesin. Margarin, soğan ve kıymayı domates, tuz ve biber ile tatlandırın. Hamuru haŐlayıp kaba alın ve üzerine kıyma sosunu döküp servise hazır hale getirin.

---