



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI HAŞLAMA BÖREK

Hamuru için:

1,5 su bardağı un

2 yumurta

Tuz

Kızartmak için sıvı yağ

İçi için:

300 gram kıyma

Karabiber

3 çorba kaşığı zeytinyağı

Üzeri için:

200 gram yoğurt

1 çorba kaşığı tereyağı

6 dal Maydanoz

Kırmızı pul biber

Öncelikle hamuru yoğurup dinlendirin ve 6 eşit parçaya bölün. Oklava ile 25 cm çapında açıp yağın içinde kızartın. Kıymaları da başka bir yerde yağda kavurun. Kızaran hamurları geniş bir tavada kaynayan suyun içinde haşlayıp yumuşatın. Tabağa alıp aralarına kıymalı içi koyun. En son üzerine maydanoz serpip ikram edin. Sıcakken üzerine isteyen sarımsaklı yoğurt da koyabilir