



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI KİŞ

Hamuru için:

2 su bardağı un

3 çorba kaşığı tereyağı

1 adet yumurta

2 çorba kaşığı su

1 çay kaşığı tuz

İçi için:

400 gram kıyma

2 adet soğan

1 çorba kaşığı tereyağı

Tuz, karabiber

Hamuru için öncelikle tereyağını ve unu bir kabın içinde ovalayın. Kum haline gelen karışımın içine yumurtayı kırın ve üzerine tuz ve suyu ekleyip hamur yapın. Bu hamurdan küçük parçalar kopartıp kalıpların içine ince bir şekilde yerleştirin. Soğanı tereyağında kavurun. Üzerine kıymayı ilave edip beraber kavurmaya devam edin. Tuz ve karabiberini ekleyip soğumaya bırakın. Soğuyan kıymalı harcı hamurların içine paylaştırıp üzerine de kalan hamuru kapatın. Fırında 200 derecede 30 dakika kadar pişirip sıcak servis yapın.