



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI KURVASAN

1 katlı hamur
2 yumurta sarısı
250 gr kıyma
2 yemek kaşığı tereyağı
1 soğan
2 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz
1 er yemek kaşığı dolmalık fıstık, kuş üzümü
biraz karabiber
tuz

Yağı kızdırın, kısık ateşte soğan ile beraber dolmalık fıstık ve üzümü dolmalık fıstıklar renk alıncaya kadar kavurun. Kıymayı ilave edin ve ettikten sonra 3 dakika daha kavurun. Maydanoz, tuz ve karabiberi ilave edip soğumaya bırakın. Hamurdan üçgenler kesin kenarına hazırlanan içi koyun. Sararak rulo haline getirin. Uçlarını ay şeklinde birleştirin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıttığınız 220 dereceli fırında yaklaşık 20 dakika pişirin.