



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIYMALI OSMANLI ÇÖREĞİ

İçi için:

250 gr kıyma

Yarım demet maydanoz

2 soğan

Tuz

Karabiber

Yarım kilo has baklavalık un

1 çay bardağı süt

1 çay bardağı şeker

10 adet bisküvi veya bayat ekmek

5-6 elma

2 yumurta

1 çay bardağı tereyağı

100 gr dövülmüş ceviz

Tarçın

Karanfil

Süt, yumurta, yağ karıştırılır. Un ilave edilip iyice yoğrulur. Hamur ikiye bölünür. Oklava ile açılır.

Temiz bir bezin üzerine, hamur yayılır. Erimiş tereyağı ile yağlanır. Elle çeke çeke büyütülür. Büyüyen hamur ortadan ikiye ayrılır.

Kesilen yan yufkaya içi yerleştirilip sofra bezi kaldırılarak yuvarlanır. İki tane uzun rulo hamurunuz olacaktır.

10-15 santimlik parçalara bölünüp yağlanmış tepsiye dizilir.

Diğer yufka da aynı şekilde yapılıp tepsiye dizilir. Kızgın fırına verilir.

Fırından çıkınca sıcakken bol pudra şekeri serpilir.

İçinin Hazırlanması: Elmaların kabuğu soyulup rendelenir. Ceviz dövülerek elmaya karıştırılır. Bisküvi veya bayat ekmek ufalanıp elmaya karıştırılır. Tarçın, karanfil katılıp karıştırılır.