



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI SUCUKLU KAYTAZ BÖREĐİ

- 1.5 kilo hazır ekmek hamuru
- 3 kařık margarin
- 200 gram kıyma
- 100 gram robotta çekilmiş sucuk
- 1 tane kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 kařık nar ekřisi
- 1 kařık tuz-karabiber

Ekmek hamuruna margarin ekleyip yoğurun ve 30 dakika mayalanmaya bırakın.

Soğanı küçük doğrayıp kıymaya ekleyin. Sucuğunu katıp salça, tuz, karabiber ve nar ekşisi ekleyip karıştırın.

Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar kopartıp tezgahta elinizi yağlayarak ince açın.

Kenarından kıvrarak rulo şeklinde sarın ve elinizde biraz uzatın. Bir ucundan kıvrarak kendi etrafına dolayarak yağlı kağıt serili tepsiye yerleştirin.

Ortasını ukurlaştırıp kıymalı harçtan yerleştirin.

Kenarlarına biraz yağ sürüp 190 dereceye ayarlanmış fırında kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak servis yapın.