



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KIYMALI TEPŞİ BÖREĞİ

3.5 su bardađı un  
Yarım su bardağı eritilmiş margarin  
Yarım su bardağı yoğurt  
2 yumurta akı  
Yarım limonun suyu  
1 paket kabartma tozu  
1 ay kaşığı tuz  
1 yumurta sarısı  
2 orba kaşığı susam  
İ malzeme:  
150 gr kıyma  
3 sođan  
1 sivribiber  
1 sarı dolmalık biber  
1 kırmızı dolmalık biber  
2 domates  
3 dal maydanoz  
1 orba kaşığı margarin  
1 tatlı kaşığı kırmızı tozbiber  
Tuz

Un, yumurta akları, eritilmiş margarin, yoğurt, limon suyu, kabartma tozu ve tuzu bir kaptay yoğurun. Hamurun üzerini nemli bir bezle örtüp 30 dakika dinlendirin. Hamuru biri büyük diğerı küçük 2 parçaya bölün. Her birini merdane ile 10-15 santim çapında aın.

Margarini tavada eritip kıyılmış soğan ve kıymayı kavurun. Kıyılmış biber ve küp Őeklinde doğranmış domatesi ekleyip kavurun. Maydanoz, tuz ve tozbiberi ilave edip ocaktan alın.

Büyük hamuru yağlanmış kalıba yayın. İçine ılık kıymalı harcı yayın. Üzerini küçük hamurla kapatın. Yumurta sarısını hamurun tüm yüzeyini kaplayacak Őekilde fırça ile sürün. Susam serpip 180 dereceli fırında 25-30 dakika piŐirin.

[ML® Kıymalı Tepşİ öređi için tıklayın](#)