



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI TOP BÖREK

200 gram kıyma
1 tane rendelenmiş soğan
Tuz
Karabiber
1 kaşık kimyon
2 tane taze kırmızı biber
1 avuç keklik otu
100 gram beyaz peynir
2 tane ezilmiş karanfil
2 tane ezilmiş sarımsak
Hamur için:
300 gram un
1 kaşık maya
1 bardak süt
100 gram margarin
1 kaşık tuz
2 tane yumurta sarısı

Kıymamızı tavada kavuralım, içine soğan tuz karabiber kimyon katalım, karıştırıp keklikotu beyaz peyniri ekleyip, sarımsakla karanfili katalım ve karıştırıp soğutalım.

Ayrı bir kabin içinde hamur malzemesini karıştırıp yuğuralım ve mayalanmasını bekleyelim.

Kırmızı biberlerimizi halka halka doğrayalım hamurdan küçük parçalar alalım, elimizde açalım.

Halka biberlerin içine kıymalı karışımdan koyup hamurun içine yerleştirip top gibi yuvarlayalım.

Yağladığımız tepsiye dizip fırında pişirelim

