



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI TOP ÇÖREK

1 adet hazır ekmek hamuru
250 gr. kıyma
6 orba kaşığı sıvıyağ
2 adet kuru soğan
1 adet yumurta
karabiber
tuz

İnce kıyılmış soğan yağda pembeleştirilir, kıyma katılır, suyunu salıp çekince tuz, karabiber ekelenir, hamurdan limon kadar parçalar alınır, ortası hafif ukurlaştırılır, iç konur, kıyma kaybolacak şekilde kenarlardan kapatılarak top şekli verilir, tepsiye dizilir, üzerine yumurta sarısı sürölür, çörekotu serpilir, önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarana kadar pişirilir.