



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI YILDIZ BÖREK

2 su bardağı un
1 çay bardağı su
1 çay kaşığı tuz
İçi için:
150 gram kıyma
1 soğan
5 dal maydanoz
1 çay kaşığı karabiber
1 çorba kaşığı galeta unu
Kızartmak için sıvı yağı

Yoğurma kabının içine unu ve tuzu karıştırıp dökün. Üzerine yavaş yavaş suyu ilave edip yoğurmaya başlayın. Yumuşak bir hamur elde edip 10 dakika dinlendirin. Bu arada içi için soğanı rendeleyin. Galeta unu ve kıyılmış maydanozu içine ekleyin. Baharatları ve kıymayı da ilave ettikten sonra küçük köfteler yapın. Hamuru unlanmış zeminde açın. Yıldız şeklinde kalıpla kesip ortalarına çiğ olarak köfteleri yerleştirin. Üzerini tekrar hamurla kapatıp bol yağda kızartın. İstenirse üzerine sarımsaklı yoğurtla da çok lezzetli oluyor.



Fotoğraf "AyGölgesi" tarafından gönderildi. 13.10.2014