



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY KIYMALI AÇMA BÖREK

1 adet yumurta
3 çorba kaşığı yoğurt
1 çay bardağı sıvı yağ
1/2 çay bardağı su
Aldığı kadar un
Tuz
İçer için:
250 gr. kıyma
1 adet soğan
4 dilim kızarmış ekmek
Tuz, karabiber

Yumurta, yoğurt, sıvı yağ, su ve unla yumuşak bir hamur yoğurun, düz bir zeminde açın. Rendelenmiş soğan, kıyma, ufalanmış ekmek, tuz ve karabiberi kavurun. Harcı yufkanın üzerine döşeyip dilediğiniz şekilde katlayın. 200 derece fırında pişirin.