



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY KIYMALI EKMEK BÖREĞİ

1 tane mayalanmış ekmek hamuru
250 gr. kıyma
2 soğan
200 gr. margarin
Tuz
Karabiber

İçi için, kıymayı İnce doğranmış soğanla birlikte. 1 kaşık yağda rengi iyice soluncaya kadar kavurun. Tuzunu, biberini katın, Soğuduktan sonra hamurun içinde kullanın. Fırınlardan temin edebileceğiniz ekmek hamurunu yumurta büyüklüğünde parçalara bölün. Ortasını çukurlaştırın. Kıymalı içi koyun ve üstünü kapatın. Yarım saat kabarması için dinlendirin. Üstüne yumurta sürün. Çöreotu serpin. Kızdırılan yağda kızartın.

Not: Arzu ederseniz kıyma kavrulurken buna kıyılmış 1 yeşil biber, 1 domates ve biraz maydanozla çok İnce kıyılmış dereotu da ilave edebilirsiniz.

