



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU ETLİ SEBZELİ BÖREK

- 2 su bardağı un
- 1 çorba kaşığı yoğurt
- 1 adet yumurta
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 su bardağı su
- 1 adet patates
- 250 gram kuzu eti
- 1 adet soğan
- 1 adet havuç
- 2 çorba kaşığı et suyu
- 1 çay kaşığı tuz karabiber
- 1 adet yumurta (içi için)

Un, tuz, yoğurt, yumurta ve suyu bir kaptaki karıştırın. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğurun. Üzerine nemli bez örtüp 20 dakika bekletin. Patates ve soğanı soyup doğrayın. Havucu temizleyip küp küp doğrayın. Kuşbaşı etleri bir tavaya alıp hafifçe kavurun. Patates, soğan ve havucu ilave edip karıştırın. Et suyu, karabiber ve tuz ekleyip karıştırın. Fırın tepsisini yağlayın. Hamuru dörde bölüp her parçasını 15 cm çapında açın. Etlili karışımı hamurların ortasına paylaşırıp iki ucunu üstte birleştirin. Böreklerin üzerine yumurta sarısı sürüp yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 40-45 dakika pişirin. Sıcak veya ılık olarak servis yapın.