



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAHMACUN BÖREĞİ

4 adet orta boy soğan
500 gr kıyma
4 adet biber
150 gr soğanları kavurmak için margarin
2 adet domates
3 adet yufka
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
Karabiber
Kimyon
Tuz
4 adet yumurta
10 çorba kaşığı yoğurt
3 çay bardağı sıvıyağ

Soğanlar yemeklik olarak ince ince doğranır. Soğanlar 5 dakika yağda kavrulur. Ardından ince kıyılmış biberler eklenir. Kavrulmaya devam edilir. Domates rendelenir, karışıma ilave edilir.

Biberler piştikten sonra kıyma ilave edilip birlikte kavrulur. Arzu edilen kadar tuz ve baharatlar eklenir. Üzerine salça eklenir.

Yufka sıvı yağ ile yağlanır. Ardından yumurta-yoğurt karışımı sürülür.

Yufka kenarlarından katlanarak kare haline getirilir. Kare halindeki yufka dört eşit parçaya bölünür.

Kıymalı harç içine konur fotoğraftaki gibi şekil verilerek uçları birleştirilir.

Önceden 175 oC'ye ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirilir.

