



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LAHMACUN BÖREĞİ

125 Gr Sana Hamurışı
1 Kahve Fincanı su
3 Adet Domates
500 gr kıyma
1 Adet patates
2 Yemek Kaşığı susam
3 Adet yufka
1 Adet yumurta
2 Adet kuru soğan
5 Adet sivri biber

Domatesi küp şeklinde doğrayalım. Soğanı, patatesleri rendeleyelim. Sivri biberi ince kıyalım. Karabiber, tuz ekleyip kıyma ile birlikte yoğuralım. Yufkaları ikiye bölelim. Erimiş margarini ve suyu karıştırıp yufkalara sürelim. Uç kısmına harçtan yeteri kadar koyup rulo şeklinde saralım. Yağlanmış fırın tepsisine yerleştirelim. üzerine yumurta sarısı sürüp susam serpelim. 200 derece ısıtılmış fırında kızarıncaya kadar pişirelim. Sıcak servis yapalım.