



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOKMALIK ÜÇGENLER

500 gram un
1 su bardağı yoğurt suyu
1 çay bardağı süt
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
İç malzemesi için:
300 gram kıyma
1 adet kuru soğan
1 adet sivri biber
1 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz
Pul biber
Karabiber

İç malzemeleri bir tavada kavurun. Soğuması için bir kenara alın. Hamur malzemelerinin hepsi ile yumuşak olmayan bir hamur yoğurun. Zamanınız varsa yarım saat kadar hamuru dinlendirin. Bir merdane yardımı ile hamuru yarım santimetre kalınlığında açın. Bir bıçak veya rület vasıtası ile 8x8 cm ölçülerinde kare şeklinde kesin. Karelerin içine bir kaşık kıymalı malzeme koyun ve üçgen şeklinde kapatın. Üçgenleri yağsız yapışmaz tavada arkalı önlü pişirin.

