



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MACUR BÖREĞİ (DENİZLİ)

Denizli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

- 2 adet soğan
- ½ kg. kıyma
- 1/5 kg. yufkalık un
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı renk kırmızı biber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Un hamur haline getirilir ve 8 eşit parçaya ayrılarak, ayrı ayrı açılır. 3 tanesi yağlanıp, bir tepsiye döşenir. Diğer tarafta bir tavada kıyma biraz kavrulur. Daha sonra içine soğan, salça, karabiber, renk kırmızıbiber ve tuz ilave edilerek pişirilir. Pişen harç tepsiye döşenen yufkaların üzerine yayılır. Daha sonra diğer hamurlar da açılarak harcın üzerine serilir ve yağlanır. 150 derece fırında 40 dakika pişirilir. Sıcak olarak servis yapılır.

