



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİNİ YAĞLAMA

4 su bardağı un
Yarım su bardağı su
1 su bardağına yakın süt
1 paket kabartma tozu
Un (aldığı kadar)
Kıymalı iç için:
Yarım kilo kıyma
Yarım demet maydanoz
2-3 adet kuru soğan
2 adet sivri biber
3 adet domates
Yarım yemek kaşığı domates salçası
Yarım yemek kaşığı biber salçası
Karabiber
Yarım çay kaşığı kimyon
Tuz
Üzeri için:
Sarımsaklı yoğurt

Hamurumuz için verilen ölçülere göre kulak memesi yumuşaklığında hamur hazırlayalım. Yoğurduğumuz hamurun üzerine nemli bir bez örtüp kıymalı harcı hazırlayalım öncelikle kıymayı az biraz yağda suyunu çekene kadar kavuralım. Sonra ince ince doğradığımız soğanları ve sırasıyla diğer malzemelerimize de ufak ufak doğradıktan sonra baharatlarımızı ilave edelim altını kapatalım. Hamurumuzu oklava ile açıp bir kase yardımı ile daireler keselim bütün hamurumuza aynı işlemi yaptıktan sonra yağsız teflon tavada pişirelim ve hamuru bekletmeden kıymalı harcı üzerlerine koyalım. Üzerine sarımsaklı yoğurt ile servis yapalım.

