



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MALZEMELER;

125gr yumuşak margarin(oda sıcaklığında yumuşamış)

1 su bardağı sıvıyağ

1 su bardağı ılık süt

1 su bardağı yoğurt

3 tane haşlanmış patates

2 tane yumurta(birinin sarısı ayrılacak)

1 kk paket maya

Aldığı kadar un

Tuz

İÇİ İÇİN;

150 GR kıyma

1 tane rendelenmiş kuru soğan

Haşlanmış patatesin bir tanesi

2-3 yeşil biber

Minik doğranmış domates

maydanoz,karabiber,kimyon,tuz

YAPILIŐI;

Mayayı ılık sütle biraz mayalandırın.Yoğuracağınız kabın içine kabarmış mayayı, yoğurdu, margarini sıvıyağı, haşlanmış ve rendelenmiş patatesleri,yumurtaları,tuzu önce parmak uçları ile karıştırın.

Sonra yumuşak hamur olana kadar unla yoğurun.İki misli kabarıncaya kadar mayalandırın.

Başka bir kaptaki kıymayı,rendelenmiş kuru soğanı,maydanozu,bir haşlanmış ve rendelenmiş patatesi, ince doğranmış biberleri,karabiberi,kimyonu,tuzu,domateside ilave ederek biraz cıvık i hazırlayın.

Mayalanmış hamurdan limon büyüklüğünde bezeler alın,elinizle biraz uzunlamasına aın. Kıymalı iten koyup minik pideler yapın.Birazda tepside mayalandırın.Kenarlarına yumurta sarısı sürüp sıcak fırında 180 derecede pişirin.İ olarak peynirli,tavuk kıymalı yani ne isterseniz koyun.

:wink: