



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PARÇA KUZU ETLİ BEYPAZARI ÇÖREĞİ (ANKARA)

1 ay bardağı sıvı yağ
4.5 su bardağı un
Yarım paket yaş maya
4 yemek kaşığı yoğurt
1 ay bardağı süt
1 adet yumurta
1 ay kaşığı tuz
1 su bardağı ılık su
500 gr parça kuzu eti
1 adet soğan domates sivri biber
3 yemek kaşığı yağ
Tuz
Karabiber
Kimyon
1 adet yumurta sarısı
Rezene

Unu derin bir kaba alıp ortasını havuz şeklinde açın. Yaş maya, süt, tuz, 1 fincan margarin ve yoğurdu ilave edip yoğurun. Yumurtayı ekleyin.

Yumuşak kıvamlı bir hamur elde edinceye kadar su ilave ederek yoğurun. Hamuru 20 dakika dinlendirin.

İç harcı için soğanı yemeklik doğrayıp kısık ateşte 2 kaşık yağda kavurun. Eti ilave edin. Doğradığınız biber ile domatesi ekleyin. Pişmeye yakın baharatları ekleyip ocağı kapatın.

Mayalanan hamurdan iri parçalar koparıp avuç içi büyüklüğünde açın. Ortasına etli harçtan paylaştırıp yuvarlayın.

Yağladığınız fırın tepsisine dizin. Üzerine yumurta sarısı sürüp rezene serpin. 15-20 dakika mayalanması için bekletip 190 derece fırında pişirin. Servis yapın.

