



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI KIYMALI TEPŞİ BÖREĞİ

250 GR KIYMA
2 ADET PATLICAN
1 ADET SOĞAN
2 ADET YUMURTA
1 BARDAK ILIK SÜT
50 GR MARGARİN
3,5 BARDAK UN
1 PAKET KURU MAYA
ALDIĞI KADAR ILIK SU

KIYMAYI KAVURUN İÇİNE SOĞANI DOĞRAYIN. SONRA PATLICANI DA KÜP KÜP DOĞRAYIP EKLEYİN. TUZ VE İSTEDİĞİNİZ BAHARATLARI EKLEYİP ALTINI KAPATIN SOĞUSUN. UNU BİR LEĞENE KOYUN İÇİNE BİRAZ TUZ VE BİRAZ ŞEKER EKLEYİN. MAYAYI DA UNA KATIN. BİR YUMURTA, MARGARİN VE SÜTÜ DE EKLEYELİM YOĞURUN. KIVAMI ALMASI İÇİN SU EKLEYİN. 1 SAAT MAYALANDIRIN. SONRA TEPŞİYİ YAĞLAYIM HAMURDAN BÜYÜK BİR PARÇA ALP TEPŞİYE YAYIN İÇİNE MALZEMELERİ KOYUP HAMURUN KENARLARINI KAPATIN. TEPŞİYE BASIN VE ÜZERİNE KALAN 1 YUMURTAYI SÜRÜN. YARIM SAAT DAHA MAYALANDIRIP FIRINDA PİŞİRİN.