



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TANDIR BÖREĞİ (KAYSERİ)

İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

750 gr un,  
1 tatlı kaşığı tuz  
İç için:  
500 gr kıyma  
3 orta boy kuru soğan  
1 tatlı kaşığı kırmızı biber  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 demet maydanoz  
Hamurunu Yağlamak için:  
1,5 paket margarin  
1 çay bardağı tahin  
1 adet yumurta ve çörekotu

Yumuşak kıvamdaki hamuru, 3 bezeğe ayırıp tek tek açıp yağlanır. Yeniden açılıp arasına iç harç konur. Tepsiye üst üst serilip, üzerine yumurta ve çörek otu serilip, orta hararete fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.

