



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TATAR BÖREĞİ

Hamuru İçin Malzemeler:

2 su bardağı Un

1 su bardağı Su

1 çay kaşığı Tuz

Harcı İçin Malzemeler:

200 gr Kıyma

1/2 adet Soğan

2 yemek kaşığı Sıvı yağ

1 tatlı kaşığı Tereyağı

1 su bardağı Yoğurt

1 baş Maydanoz

1 adet Yumurta

1 çay kaşığı toz Kırmızı biber

Tuz

Karabiber

Hazırlanışı:

Hamurunu yapmak için un, su ve tuzu karıştırarak, yoğuruyoruz. Yoğurduğumuz hamuru merdane yardımıyla 3 mm kalınlığında açıyoruz. Daha sonra 6 x 6 büyüklüğünde kare şeklinde keserek, üzerine yumurta sürüyoruz. Başka bir yerde kavurduğumuz kıyma, soğan ve maydanozlu harcı hamurların içlerine koyarak, katlıyoruz. Daha sonra kaynayan suyun içine atarak, haşlıyoruz. Haşlandıktan sonra tabağa alarak, üzerine yoğurdu ve tereyağında çevirdiğimiz kırmızı biberi dökerek, servis ediyoruz.