



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YANGIÇ (ÇORUM)

300 gr kıyma
1 soğan
1 çorba kaşığı margarin
Tuz, karabiber

Hamur için:

3 su bardağı un
1 su bardağı su
1 yumurta
1 çorba kaşığı yoğurt, tuz

1. Unu hamur yoğurma kabına alın. Ortasını havuz gibi açıp yoğurt, yumurta, tuz ve su ekleyerek yoğurun. Yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp bezeler hazırlayın. Üzerine un serperok oklavayla kalın yufkalar halinde açın.
2. Soğanı soyup rendeleyin. Derin bir kapta, kıyma, rendelenmiş soğan, tuz ve karabiberi karıştırın. Hamurların ortasına kıymalı iç malzemeyi yayıp katlayın.
3. Sacta veya teflon tavada gözleme gibi pişirin. Margarin sürüp servis yapın.



Fotoğraf "sosyal" tarafından gönderildi. 12.06.2020