



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YARIMCA (ANKARA)

Ayşe Tüter

2 su bardağı un  
ılık su  
2 yemek kaşığı kıyma  
2 yemek kaşığı sıvıyağ  
1 demet yeşil soğan  
1 demet maydanoz  
1 demet nane  
Karabiber  
Kırmızıbiber  
Tuz  
1 yumurta

Yeşillikleri iyice yıkayıp, suyunu süzün, ince ince kıyın. Tavaya yağ ile kıymayı koyun, yeşillikleri ilave ederek iyice kavurun. İçine tuz, karabiber, kırmızıbiber, 1 yumurta ilave ederek, karıştırın. Ocaktan alıp soğutun. Ayrı bir yerde un, su ve tuz ile hamur yapın. Hamuru 4 parçaya ayırın. 20 dakika nemli bez altında dinlendirin. Yuvarlak olarak 30 santim çapında açın. Hamurun yansın hazırlanan içten koyun, diğer yansını üstüne kapatın. Teflon tavada veya saçta pişirin. Üzeri kurumamasın diye üstüne sıcakken yağ sürün.

