



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YEN BÖREĞİ (DENİZLİ)

Denizli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Hamuru İçin:

5 su bardağı mısır unu

1 paket hamur mayası

1 tatlı kaşığı tuz

İçi İçin:

1,5 kg. kuzu kıyma

3 adet büyük boy kuru soğan

1 tatlı kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı kimyon

1 tatlı kaşığı pul biber

1,5 tatlı kaşığı tuz

İç yağı

Mısır unu ve maya iyice karıştırılır. Ilık su ile yoğrulur ve mayalanmaya bırakılır. Diğer taraftan kıyma ve soğan iyice kavrulur. Tuz, karabiber, pul biber, kimyon eklenir, karıştırılır ve iyice kavurduktan sonra kapağı kapatılıp demlenmeye bırakılır. Bu arada hamur tepsi büyüklüğünde açılıp, tepsiye iç sağı sürülüp üzerine açılan hamur serilir. Hazırlanan içten hamurun üzerine dökülür. Üzerine bir kat daha hamur serilir ve içine harçtan koyulur ve hamur ile kapatılır. Üzerine tekrar iç yağ dökülür. Önceden ısıtılmış 80 derecelik fırında pişirilir. Ayran veya turşu ile servis yapılır.

