



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YERFISTIKLI PAŞA BÖREĞİ

<https://www.elele.com.tr>

Hamur için:

4-5 su bardağı un

1 yumurta

1 su bardağı ılık su

1 yemek kaşığı zeytinyağı

Tuz

İç için:

500 g dana kıyma

2 yemek kaşığı zeytinyağı

1 soğan

1 çay bardağı yer fıstığı

1 yumurta

Karabiber

2 su bardağı et suyu

Kızartmak için:

Ayçiçek yağı

Üzeri için

Yoğurt

Maydanoz yaprakları

Hamur için gerekli olan tüm malzemeyi bir kapta iyice yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örterek 15 dakika dinlenmeye bırakın. İç harcı için kıymayı kendi yağında suyunu çekene kadar kavurun. Suyunu çektiğinde zeytinyağını ekleyerek kavurmaya devam edin. Yemeklik doğradığınız soğanları da ilave ederek soteleyin. Yer fıstığını ve karabiberi ilave ederek ocaktan alarak soğumaya bırakın. Hamuru yumurta büyüklüğünde bezelere ayırın. Her bezeyi tatlı tabağı büyüklüğünde açın. Ayçiçek yağın tavadaki ısıtın. Açtığınız hamurları yağda kızartarak fırın kabına alın. Kızarttığınız hamurların üzerlerine et suyu ve kıymalı harçtan ekleyerek tüm hamurları üst üste dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 10 dakika pişirin. Üzerini yoğurt ve ince kıyılmış maydanozla süsleyerek sıcak servis yapın.



