



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU BÖREK

3 su bardağı un
8 çorba kaşığı sadeyağ
1 su bardağı yoğurt
1 limon suyu
1 çay kaşığı karbonat
1 yumurta
500 gr. kuşbaşı et
4 soğan
yeteri kadar tuz

Un karbonatla beraber elenir, ortası açılır, yoğurt, yağ, limon suyu, yumurta, tuz konur, yoğurularak hamur haline getirilir, iyice yoğrulur. Yarım santim kalınlığında açılır, beş parmak genişliğinde parçalara kesilerek ortasına rende soğanla pişmiş kuşbaşı et konur, ikiye kapatılır, üzerine yumurta sürülür, orta ısıda pişirilir.

Not: İç olarak beyaz peynir ya da kıyma da konabilir.