

Hacaburi

Malzemeler

500 gr yagsiz dana kiyma
10 adet yumurta
7 adet sogan
1 paket maya
1 cay kasigi pul biber
1 cay kasigi karabiber
1 cay kasigi seker
1/2 cay bardagi zeytinyagi
Corekotu

Yapilisi

1 paket maya 1 bardak ilik suyla acilip, onun uzerine dokulur.1 cay kasigi seker, 1 yumurta, yarim cay bardagi zeytinyagi, 1 cay kasigi tuz katilip ekmek hamuru kivamina gelene kadar azar azar ilik su dokulerek yogrulur. Yogrulan hamur dinlenmeye birakilir. Ici icin; 9 adet yumurta haslanir. Yemeklik dogranan 7 adet sogan zeytinyaginda kavrulur. Yarim kilo kiyma eklenip 1'er cay kasigi pul biber ve karabiber atilir. Pisen kiymali ic sogumaya birakilir. Firin tepsisi sivi yag ile yaglanir. Mayalanan hamurun yarisi yaglanmis tepsiye yayilir. Hamurun uzeri kiymali icle kaplanir. Haslanmis yumurtalar ikiye bolunur ve kiymali icle kaplanan hamura yerlestirilir. Hamurun kalan yarisi yaglanmis zeminde acilir ve tepsiye serilir. Arasi kiymali yumurtali iki kat hamurun kenarlari sikistirilir. Uzerine 1 yumurtanin sarisi surulup corek otu serpilir. Ortalama 180-200 derecede isitilmis firinda pismeye birakilir. Pisen ikramin uzerine tereyagi surulur. Dilimlere ayrilir.
Hacaburi servise hazirdir.