



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AÇMA SİGARA BÖREĞİ (ENGİNARLI)

Hamuru için:

350 gram ekstra un

1 adet yumurta

1/2 çorba kaşığı tuz

1/2 limonun suyu

3/4 bardak su (150 gram)

2 kahve fincanı suyu alınmış tereyağı (60 gram)

Hamuru yağlamak için:

100 gram yağ

Enginarlı iç;

2 adet enginar

1/2 limonun suyu

1 adet soğan

1 çorba kaşığı tereyağı

3 çorba kaşığı zeytinyağı

1 çorba kaşığı dövülmüş ceviz

Karabiber

Kekik

Kimyon

Pul biber

Tuz

- 1) Ayıklanmış enginar çanaklarını limon suyu eklenmiş suda yumuşayana kadar haşlayınız.
- 2) Haşlanmış enginarları küp küp doğrayınız.
- 3) Tereyağı ve zeytinyağını bir tavaya alıp soğan, enginar, ceviz ve baharatları soteleyip soğumaya bırakınız.
- 4) Mermerin üzerine unu eleyip ortasını havuz gibi açınız. İçine tuz, limon suyu, soğuk su ve yağı ilâve edip, kuvvetli yoğurarak top gibi bir hamur yapınız. Hamurun tam ortasından, karşılıklı yarı kalınlığına kadar bıçakla keserek dört kulak meydana getiriniz ve üzerine ıslatılıp sıkılmış bir bez örterek yarım saat dinlendiriniz.
- 5) Hamuru 50'şer gramlık 10 eşit parçaya bölüp, her birini yuvarlak bir top gibi yuvarlayınız. Kurumamaları için alt ve üstlerine hafif rafine yağı sürüp, tekrar hafifçe yuvarladıktan sonra, bir tepsiye diziniz ve üzerlerine ıslatılıp sıkılmış bir bez örterek 30 dakika dinlendiriniz.
- 6) Sonra mermerin üzerine iki hamur çıkarıp, her ikisini de 18 santimlik tabak gibi yassılatınız.
- 7) Hamurun bir tanesinin tam ortasına 20 gram erimemiş yumuşak yağ koyarak, kenarlarına bulaştırmadan yağı yayınız ve üzerine yağsız diğer hamuru kapatarak kenarlarını alttan ve üstten çimdikler gibi sıkıştırınız.
- 8) Diğerlerini de aynı şekilde hazırlayıp, rafine yağı ile yağlanmış bir tepsiye diziniz; üzerlerini hafifçe yağlayarak ıslatılıp sıkılmış bir bezle kapatınız ve 30 dakika dinlendiriniz. Sonra, hamur açılmaya hazırdır.
- 9) Hamuru açınız. Üzerine yağmur yağar gibi elinizle tereyağı serpiniz.
- 10) Sonra enine ortadan 1 kere kesip, sonra boyuna 10'ar santim genişliğinde hamurları kurdela gibi dilimleyiniz.
- 11) Hamurların uçlarına enginarlı harcını koyunuz. Harcın çıkmaması için hamurun iki ucunu harcın üzerine hafif kıvrınız.
- 12) Sonra hamuru harcın üzerine kapatarak sıkıştırmadan sigara sarar gibi sarınız. Diğerlerini de hazırladıktan sonra tepsiye dizip orta hararetili fırında 10 dakika pişiriniz. 4 adet 1 porsiyon olarak servis yapınız.