



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENTEKKE BÖREĞİ (ANKARA)

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

Yarım demet maydanoz

1 kuru soğan

1 çay kaşığı karabiber

200 g yağlı dana kıyma

Hamuru için:

1 paket yaş maya

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı şeker

Aldığı kadar su

1 kg un

Kızartmak için:

Ayçiçek yağı

Tuz, şeker ve yaş mayayı derin bir yoğurma kabında bir bardak ılık su ile eritin. Unu ilave ederek yoğurmaya başlayın. Yavaş yavaş suyu ekleyin. Ele yapışmayan yumuşak kıvamlı bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurun üzerini nemli bir bezle kapatarak dinlenmeye bırakın. Böreğin iç harcını hazırlamak için yemeklik doğradığınız soğanı kıyma ile beraber kavurun. Kıymanın rengi dönmeye başlayınca ince kıyılmış maydanozu, tuz ve karabiberini ekleyin. Kabaran hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar kopartıp açın. İçine kıymalı harçtan koyarak kapatın. Kenarlarını çatal yardımıyla bastırdıktan sonra kızgın yağda kızartın. Kızaran börekleri kağıt havlu üzerine çıkarıp fazla yağını çektirin ve sıcak servis yapın.

