



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞAM BÖREĞİ (BATMAN)

Un 4 su bardağı
Ilık su 1 1/5 su bardağı
Yaş maya 10 gr.
Tuz
Soğan 1 adet
Kırmızı pulbiber 1,5 çay kaşığı
Maydanoz 1 bağ
Ayçiçek yağı 1 su bardağı
Pirinç 3/4 su bardağı
Karabiber
Yağsız kıyma 250 gr.
Su 1/2 su bardağı

Unu bir kaba eleyin. Mayayı ılık su ile eriyinceye kadar karıştırın. Unu, tuz ve mayalı su ile yoğurarak bir hamur hazırlayın. Üzerini bez ya da streç film ile kapatarak ılık bir ortamda 30 dakika kabarmaya bırakın. Soğanı ve maydanozu ince ince kıyın. Pirinci yıkayıp, kaynar tuzlu suda haşlayın ve süzdürün. Kıymayı suyla birlikte bir tavaya koyun, suyunu çekinceye kadar pişirin. Haşlanmış pirinci, kıymayı, soğanı, maydanozu, tuzu ve biberleri bir kapta karıştırarak harcı hazırlayın. Dinlenmiş olan hamuru ceviz büyüklüğünde 30 eşit parçaya bölüp, yuvarlayarak topak haline getirin. Herbirini unlanmış tezgahta merdane ile 10 cm. çapında açın. Açtığınız hamurların ortalarına harcı paylaştırın. Yarım biçiminde kapatıp, uçlarını açılmamaları için bastırın. Ayçiçek yağını tavada kızdırın. Hazırladığınız börekleri tavaya yerleştirip, her iki yanı da altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Süzdürerek yağdan alıp, üzerine havlu kağıt serilmiş bir tabağa çıkarın. Bütün börekleri böylece kızartıp, bir tabağa aktararak sıcak servis yapın.

