



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BADEM BÖREK

Ayşe Tüter

2 çay bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı su
2 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı yaş maya
1,5 tatlı kaşığı tuz
Aldığı kadar un
250 gr margarin (yufkaları yağlamak için)
İÇİ:
200 gr. kıyma
1 soğan rendesi
1/2 demet maydanoz
1 çay bardağı dövülmüş badem
Tuz
Karabiber
Dövülmüş tarçın
1 adet yumurta akı

Yaş mayayı su ile eritin. Üzerine yoğurt, sıvı yağ, yumurta, tuz ve unu ilave edip yumuşak bir hamur hazırlayın. Hazırladığınız hamuru dört bezeye ayırıp 10 dakika kadar dinlendirin. Her bezeyi ince bir şekilde açıp, aralarına erimiş yağ sürerek üst üste koyun. Bir kenardan başlayarak sıkı bir rulo yapıp buzdolabında bir saat bekle-tin. Rulodan, birer parmak eninde kesilen parçaları oklava ile daire şeklinde genişletin. Açılan tarafı ters çevirin ortasına kıymalı iç koyup kapatın. Önceden ısıtılmış 200 derece hararetli fırında pişirip sıcak olarak servise sunun.

İÇİ: Kıymayı bir tavada yağsız olarak kavurun. Hiç suyu kalmayınca soğanı ilave edin. Ateşten alın, maydanoz, badem, tuz, karabiber, tarçını koyup karıştırın. Soğuyunca yumurta akını koyup karıştırın.