



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI BÖREK (GAZİANTEP)

Gaziantep İl Emniyet Müdürlüğü

Hamuru için:

500 gr. un

25 gr. maya

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı toz şeker

1 su bardağı su

İç malzemesi:

250 gr. az yağlı zırh kıyması

2 adet domates

2 adet çarliston biber

10 gr. çam fıstığı

1 çay kaşığı kırmızı biber

1 çay kaşığı tuz

Hamurun malzemeleri yoğurulduktan sonra dinlenmeye bırakılır. Zırhlanmış kıyma hafifçe kavrulup, içerisine biber ve soyulmuş domates ince bir şekilde doğranır, fıstık, tuz ve kırmızı biber katılarak pişirilir. Hamur beş parçaya bölünür ve her biri merdane ile açılır. Her parça açılmış hamurun içine önceden hazırlanan harç yayılarak konur ve kenarları hafifçe kıvrılır. Börekler 80 derece sıcaklıktaki fırında pişirilir ve sıcak sıcak servise sunulur.

NOT: Börekler kızgın yağda da kızartılabilir. (Fikret MAVİYİLDİRİM - Mazıcıoğlu)

