KIYMALI ÖRGÜLÜ BÖREK

Hamur için:
4 su bardağı un
1 paket instant maya
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı sıvı yağ
2 adet yumurta
2 çorba kaşığı tepeleme yoğurt
İçi için:
3 adet orta boy soğan
2 çorba kaşığı zeytinyağı
400 gram kıyma
1 adet kırmızı biber
1 çorba kaşığı salça
1 çay kaşığı karabiber
1/2 demet maydanoz
Tuz

İç malzeme için ince kıyılmış soğanı zeytinyağında soteleyin. Kıyma ve kıyılmış biber ilave edip sotelemeye devam edin. Salça, tuz ve karabiber katıp karıştırın. Ocaktan alıp, kıyılmış maydanoz ilave edin. Hamur için 1 adet yumurtanın akını ve sarısını ayırın. Sarısını daha sonra kullanmak üzere kenara ayırın. Akını kalan malzeme ile karıştırıp yoğurun ve ele yapışmayan bir hamur elde edin. Üzerine nemli bir bez örttüğünüz hamuru 15 dakika dinlendirin. Daha sonra hamuru iki eşit parçaya ayırın. Bezelerden birini unlu zeminde merdane yardımıyla dikdörtgen ve olabildiğince ince şekilde açın. Kısa kenarına harcın yarısını yayıp, rulo şeklinde sarın. Ruloyu tamamlamadan, hamurdan 4-5 parmak kala rulo yapmayı bırakın. Hamurun sarılmadan açık kalan kısmını, 1'er cm eninde 15 şerit halinde kesin. Kestiğiniz parçalardan 3 tanesini saç örgüsü şeklinde örüp, rulo hamurun üzerine yerleştirin. Kalan parçaları da aynı şekilde örüp böreğin üzerinde toplamda 5 adet örgü elde edin. Kalan ikinci parça hamuru da aynı şekilde hazırlayıp, fırın tepsisine yerleştirin ve üzerlerine yumurta sarısı sürün. Arzuya göre susam ve çörekotu serpip, önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana dek pişirin. Dilimleyip servis yapın.