



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI SU BÖREĞİ (KÜTAHYA)

Kütahya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Hamuru için;

200 gr. un

4 yumurta

2 su bardağı un

Sosu için:

½ kg yoğurt

1 diş sarımsak

1000 gr. Tereyağı (üzerine)

Kırmızı biber

Harcı için;

700 gr. kıyma

½ demet maydanoz

300 gr. tereyağı (yağlamak için)

1 çay bardağı sıvı yağ (tepsiye yağlamak için)

Un büyükçe bir kaba alınır 4 yumurta, tuz, 2 bardak su ile katı bir hamur yapılır. Hamurlar on bir eşit parçaya ayrılır. (180'er gram) 9 tanesi tepsi büyüklüğünde açılır. Gazetenin üzerine serilir. Hamur gazete okunacak inceliğinde olmalıdır. Büyük bir tencerede su kaynatılır. Tereyağı, bir çay bardağı sıvı yağ ile beraber kızdırılır. Kıyma hafif kavrulur, maydanoz ilave edilir. Hamurun bir parçası açılır 60 cm.lik tepsi yağlanır. Hamur üzerine serilir., diğer hamurlar kesilir, kaynayan suya atılır.Sudan soğuk suyun içine alını, oradan kevgirin üzerine serilir. Fırça ile yağlanır. Kıyma 8'e bölünür. Yağlanmış hamura serpilir.4'lü ocağın üzerinde kızartılır. Hafif soğuyunca başka tepsi yardımı ile çevrilir, ikinci tarafı kızartılır. Sunum; dilimler halinde kesilir, üzerine arzuya göre et suyu serpilir. Sarımsaklı yoğurt ve tereyağı biber dökülür. Sıcak servis yapılır.

