



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYALI BÖREK

Hamur için:

7 su bardağı un

3 su bardağı süt

Yarım paketten biraz fazla yaş maya

2 çay kaşığı tuz

İçi için

4 adet soğan

300 gram kıyma

1 demet maydanoz

Karabiber

1 paket margarin

Maya, yarım su bardağı ılık suda 5 dakika ıslatılır ve erimesi sağlanır. Bir kaba un elenip tuz ve maya ilave edildikten sonra içine 3 su bardağı ılık süt katılır. Yumuşakça bir hamur yoğrulur. Hamur, ılık bir yerde yaklaşık bir saat süreyle mayalanmaya bırakılır.

Soğan doğranır ve bir kaşık margarinle kavrulur. İçine kıyma ilave edilip 5 dakika pişirilir. Daha sonra içine tuz, biber ve doğranmış maydanoz katılıp karıştırılır.

Hamur iki eşit parçaya ayrılır. Her parça yarım santim kalınlıkta açılır ve eritilmiş margarinle üzeri yağlanır.

Açılmış ve yağlanmış hamur parçaları rulo şeklinde dürlün Her rulonun bir ucundan başlayarak yuvarlak şekilde kıvrılır. Bir yuvarlak elde edilir. Bu iki yuvarlanmış hamur bir tepsiye konulur ve buzdolabının buzlüğünde 15 dakika dinlendirilir. Fırın tepsisi yağlanır. Hamurlardan bir tanesi tepsi büyüklüğünde merdane ile açılıp tepsiye döşenir. Üzerine kıymalı iç yayılır. Diğer hamur parçası da açılıp, ikinci kat olarak, kıymanın üzerine yerleştirilir ve üzeri yağlanır.

Mayalı börek, fırına verilmeden önce yaklaşık 20 dakika, kabarması için, dinlendirilmelidir. Fırın 190-200 °C'ye ısıtılır ve börek fırına verilir. 25 - 35 dakika, altı üstü kızarana kadar pişirilir.

Mayalanmış hamurun buzlığa konulma amacı, böreğin gevrek olmasını sağlamaktır. Börek fırından çıkarıldıktan sonra üzerine nemli bir bez örtülerek daha yumuşak olması sağlanabilir. Mayalanmanın çabuk ve tam olması için, hamur kabının üzerine bir şeyler örterek ılık bir ortamda bekletilmelidir.