



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATAR BÖREĞİ

Malzemesi

5 çay fincanı un

1 yumurta

250 gr kıyma

2 adet soğan

1/2 kg yoğurt

3 diş sarımsak

2 çorba kaşığı tereyağı

Tuz,

Karabiber

Kırmızıbiber

Kıymaya soğan rendeleyip tuz ve karabiber ekleyin; yoğurarak serin bir yere koyun. Hamur tahtasına unu eleyip ortasına bir yumurta kırın ve biraz tuz serpererek 1 çay fincanı ılık suyla özlü bir hamur yapın. Üzerine nemli bir bez örtterek 20 dakika dinlendirin. Hamuru silindir haline getirip eşit dört parçaya bölerek her parçayı un serpilmiş tahtada özenle açın.

Parçaları 4 santimetrelilik karelere kesip ortasına kıyma içinden iki fındık büyüklüğünde koyun. Kareleri üçgen biçiminde, ya da dört köşesini iç üzerinde toplayarak çimdikleyip kapatın; un serpilmiş bir tepsiye dizin.

Geniş bir tencereye bolca su koyup kaynatın. Tuzunu attıktan sonra şekillendirdiğiniz hamurları kaynar suya salarak 15 dakika kadar kaynatın. Pişip pişmediğini kontrol ederek delikli bir kepeçle hafif sulu biçimde dağıtım tabağına alın. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökün ve kırmızı biberle kızdırılmış tereyağı gezdirip servis yapın.