



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ KIYMALI BÖREK

3 su bardağı kadar un
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
2 çorba kaşığı sirke
1 çorba kaşığı sıvı yağ
İç için:
200 gram kıyma
2 çay bardağı kuru üzüm
Yarım demet maydanoz
1 soğan
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı su

Kıymayı kavurun, içine soğanları ekleyip karıştırın. Üzerine üzümü ve baharatları ekleyip iç malzemeyi hazırlayın. Hamuru için gereken malzemeleri yumuşak bir hamur oluncaya kadar yoğurup 5 dakika dinlendirin. Sonra unlanmış zeminde birkaç yufka olacak şekilde açın. Yufkayı yayın ve üzerine bir miktar yağ sürün, iç malzemeyi koyup rulo şeklinde sarın. Tepsi büyüklüğünde kesin. Tüm tepsi dolunca 200 derecedeki fırında 30 dakika pişirin. Sıcak olarak ikram edin.