



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ABAZA BÖREĞİ

3-4 adet ekmek hamuru
150 gram margarin veya tereyağı
1 adet soğan
300 gram kıyma
Acıkalı sos için:
2 çorba kaşığı biber salçası
Yarım su bardağı iri dövülmüş ceviz
Yarım çay bardağı sıvı yağ
Pul biber
Toz kişniş
Çemen tozu
Üzeri için:
1 adet yumurtanın sarısı

Ekmek hamurlarını birleştirip, kalınca açın. Oda sıcaklığında yumuşatılmış margarini hamurun ortasına koyun. Hamurun kenarlarını yağın üzerinde toplayıp, yoğurun ve yağın hamurla bütünleşmesini sağlayın. Soğanı küçük doğrayıp, çok az sıvı yağda pembeleştirin. Üzerine kıymayı ilave ederek kavurun. Tavayı ateşten alın. Ayrı bir kaptaki baharatları, biber salçasını, iri dövülmüş cevizi ve sıvı yağı harmanlayın. Bu karışımı tavadaki kıymalı karışıma katıp karıştırın. Hamuru yarım cm kalınlığında dörtgen açın. Kıymalı ve acıkalı harcı hamurun üzerine boşaltın. Hamuru rulo yaparak sarın. Ortası delikli kek kalıbını margarinle yağlayarak biraz un serpiştirin. Hamuru kalıba yerleştirin. Üzerine yumurta sarısını sürün. Önceden ısıtılmış 230 derece fırında, hamurun altı üstü kızarana dek pişirin. Fırından alıp ılıtın. Kalıptan çıkardığımız böreği dilimleyerek servis yapın.

