



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACILI HİNT BÖREĞİ

Posta Gazetesi

3 su bardağı un
2 çay bardağı su
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
4 çorba kaşığı sıvı yağ
Tuz
İçi için:
250 gr. kıyma
1 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı köri - arzuınıza göre
1 çay kaşığı zencefil - arzuınıza göre
2 çorba kaşığı sıvı yağ
Sos için:
2 adet domates
3 çorba kaşığı sıvı yağ
1 çorba kaşığı salça
5 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı acı toz kırmızıbiber
Kızartmak için:
2 su bardağı sıvı yağ

Sos için, domatesin kabuklarını soyarak rendeleyin ve salçayla beraber sıvı yağda kavurun. Sarımsak ve baharatları ekleyin.

İçi için, küp doğranmış soğanı, sıvı yağda pembeleşene kadar kavurun. Kıymayı ekleyerek, suyunu bırakıp çekene kadar soteleyin. Kıyma pişince, baharatları ilave edin.

Un, tuz, su, kabartma tozu ve sıvı yağı karıştırarak, elinize yapışmayan, elastik bir hamur elde edin.

Gerekirse azar azar un ya da su ekleyebilirsiniz. Avuç içi büyüklüğünde parçalar kopartarak elinizle yuvarlayın ve unlanmış tezgahta hamurunuzu yufka kalınlığında açın. Yufkanızı üçgen bölümler oluşturacak şekilde kesin. Üzerine kıymalı karışımdan koyun ve rulo şeklinde sarın. Kızgın yağda kızartın, üzerine acılı sos dökerek servis yapın.

