



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AÇMA BÖREK (KAYSERİ)

Kayseri Ticaret Odası

4 yumurta
1 su bardağı süt
1 çay bardağı sıvı yağ
2 çay kaşığı tuz
1 kg kadar un
Harcı için;
500 gr kıyım
1/2 maydanoz
2 orta boy soğan
Tuz
Cırgalan kırmızı toz biber
400 gr tereyağı

Bir kaba yeterince un koyularak (unun birazı ayrılır. Yeterli sertlik elde edilemeyince eklenmesi için) ortası açılır. Yumurta, süt, yağ, tuz ilave edilerek orta yumuşaklıkta bir hamur yoğrulur. 20-30 dakika dinlenmeye bırakılır. Harcın Hazırlanması; kuru soğan soyulur, yıkanır, ince ince doğranır. Maydanoz ayıklanır, yıkanır, ince ince doğranır. Tencereye yağ eklenir, soğan, kıyım, kırmızı toz biber ve maydanoz, kavrulur ve içi hazırlanır ve soğumaya bırakılır. Dinlenip kıvama gelen hamur, yumurtadan biraz büyükçe beze yapılır. Bezeler mümkün olduğu kadar ince açılıp üst üste serilir. 12-15 yufka birikince 10 cm'lik kareler olacak şekilde dilimlenir ve bu dilimler birer birer alınarak ortasına kıymalı iç konur, muntazam olarak muska şeklinde bükülür ve dibi yağlanmış tepsiye dizilir. 400 gr tereyağı tavada eritilerek böreğin üzerine gezdirilir ve fırında 180 derece de pişirilir.