



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EL AÇMASI BÖREK

Hamuru için:

Yarım kg un

Tuz

Aldığı kadar su

1 su bardağı sıvıyağ

İçi için:

Yarım çay bardağı sıvıyağ

2 adet orta boy soğan

200 gram kıyma

1 yemek kaşığı erik ekşisi

Tuz

Karabiber

Üzeri için:

1 adet yumurtanın sarısı

Un, tuz, su ve sıvıyağ ile hamurunuzu kulak memesi kıvamında yoğurun. Yarım saat oda sıcaklığında iyice yoğurduğunuz hamuru bekletin. Üzerine nemli bez koyabilirsiniz. Hamurun kurumasını engeller. Hamurunuz beklerken iç malzemeyi hazırlamalısınız. Tavaya yağı döküp soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Üzerine kıymayı atıp pişirin. Harç pişip soğuduktan sonra erik ekşisini ekleyin. Ardından dinlenen hamuru 6'ya bölün. 6 hamuru yuvarlayın. Ardından teker teker açma işlemine başlayacağız. Hamurunuzu önce biraz merdane ile açın ardından üzerine ısıttığınız tereyağı, sıvı yağ karışımından sürün ve hamuru kenarlarından tutarak büyütün. Her köşesinden eşit şekilde büyütmeye çalışın. Hamurun yırtılması hiç önemli değil. Şeffaf bir görüntü elde edene kadar hamuru elde açma işlemine devam edin. İç malzemenizi düz bir şerit halinde bir köşeye dökün bir şerit de karşı tarafına sonra karşılıklı iki tarafı da rulo halinde sarın. Hamur yağlı olduğundan kolaylıkla sarılacaktır. Ortada buluşan iki ruloyu bıçak yardımı ile birbirinden ayırın ve tepsiye ortadan başlayarak ruloları dolayarak bu işleme börek tepsiyi kaplayıncaya kadar devam edin. En son yumurta sarısını böreğin üst kısmına sürün ve 200 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık yarım saat pişirin.

