



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AKDENİZ BÖREĞİ

<https://www.aytac.com.tr>

- 3 su bardağı un
- 1 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı yoğurt
- 1 yemek kaşığı sıvıyağ
- 1 yumurta
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 su bardağı eritilmiş tereyağı
- 100 g AYTAÇ - PİLİÇ SUCUK
- 250 g kıyma
- 30 g sıvıyağ
- 2 adet haşlanmış patates
- 2 adet soğan
- 3 dal maydanoz
- Yarım su bardağı buğday nişastası
- 1 adet yumurtanın sarısı
- Tuz ve çekilmiş tane karabiber
- 3 yemek kaşığı sıvıyağı
- 3 dal taze maydanoz (ince kıyılmış)

- 1 Unu hamur yoğurma kabına eleyin. Ortasını havuz gibi açın, su, yoğurt, sıvıyağ, yumurta ve tuzu ekleyin, yumuşak bir hamur yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtün, 1 saat dinlendirin.
- 2 Dinlenen hamuru 2 eşit bezeye ayırın. Bezeleri üzerlerine nişasta serpiştirerek merdane ile tabak büyüklüğünde açın.
- 3 Açtığınız hamurların üzerlerine eritilmiş ılık tereyağı sürün, üst üste yerleştirin.
- 4 Merdane ile yufka inceliğinde büyük bir hamur açın. Hamuru ortadan ikiye kesin.
- 5 İç malzeme için, soğanları soyun, doğrayın.
- 6 Sıvıyağı tavada kızdırın, soğanı soteleyin.
- 7 Kıymayı ilave edin ve yaklaşık 5 dakika karıştırarak kavurun.
- 8 Patatesleri iri küpler şeklinde doğrayın, kıymaya ekleyin. 5 dakika daha pişirin.
- 9 Tuz, çekilmiş tane karabiber ve kıyılmış maydanozu ilave edin tatlandırın.
- 10 Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.
- 11 AYTAÇ - PİLİÇ SUCUKları küp küp doğrayın.
- 12 AYTAÇ - PİLİÇ SUCUKları ayrı bir tavada soteleyin ve kıyma karışımına ekleyin, karıştırın.
- 13 İç malzemeyi her hamur parçasının yarısına kenarlarda 2 cm boşluk bırakacak şekilde yayın.
- 14 Hamurun diğer yarısını üzerine kapatın, kenarına bastırarak iyice kapatın.
- 15 Yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin.
- 16 Yumurta sarısı ile sıvıyağı karıştırın böreklerin üzerlerine sürün.
- 17 Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 30 dakika pişirin.
- 18 Dilimleyin, ince kıyılmış maydanoz serpin ve sıcak servis yapın.



