



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALİ PAŞA BÖREĞİ

5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu

Tuz

Su

ÜZERİ İÇİN:

Yeterince yoğurt

3-4 diş sarımsak

3-4 çorba kaşığı sıvıyağ

Pul kırmızıbiber

İÇ MALZEMESİ:

250 gram kıyma

2 adet orta boy kuru soğan

1/2 tatlı kaşığı domates salçası

1/2 tatlı kaşığı biber salçası

2 adet domates

Tuz

Karabiber

Pul kırmızıbiber

Un, su, tuz ve kabartma tozu ile kulak memesi kıvamında yumuşak bir hamur turalım. Ceviz büyüklüğünde parçalara ayırıp, dinlendirelim. Kuru soğanları ince ince kıyıp 1/4 paket margarin yağında yumuşayıncaya kadar pişirip, kıymayı ilave edelim. Kıyma iyice kavrulunca domates ve biber salçalarını ilave edip 1-2 dakika daha kavuralım. Yeterince tuz, karabiber ve pul kırmızıbiber ile 3 adet domates rendesini katıp, biraz daha pişirelim. Elde ettiğimiz soslu kıymayı, sıcak bir yerde bekletelim. 3-4 diş sarımsağı havanda dövüp, yoğurt ile çırpalım. 1 çorba kaşığı pul kırmızıbiberi 2 çorba kaşığı sıvıyağda kızdıralım. Hazırladığımız bezelerden her birini tatlı tabağı ebadında açıp, sıvıyağda tersli yüzlü kızartalım. Servis tabağına bir kat kızarmış hamur üstüne bol soslu kavrulmuş kıyma, üzerine bir hamur daha ve yine kıyma koyup hazırlayalım. Üzerine yoğurt döküp, pul kırmızıbiberli yağ gezdirerek, sıcak sıcak servis yapalım.