



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALTÜST BÖREĞİ (YOZGAT)

5 su bardağı un
1.5 çorba kaşığı tuz
1 çay kaşığı karbonat
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 yumurta
1.5 çorba kaşığı sirke
Yarım su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı su
2 soğan
350 gr kıyma
1 tatlı kaşığı karabiber
150 gram margarin
Üzeri için:
1 yumurta sarısı

1 kahve fincanı kadar unu ayırın. Kalan una 1 çorba kaşığı tuz ve karbonat ekleyip eleyerek hamur yoğurma kabına alın. Üzerine sıvıyağ gezdirin. Ortasını havuz gibi açıp yumurta, sirke ve yoğurdu ekleyin. Azar azar su ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edinceye kadar 7-8 dakika yoğurun. Hamuru biri büyük diğeri daha küçük olmak üzere iki parçaya bölün. Her parçadan sekizer beze yapın. Üzerine nemli bez örtüp 10 dakika dinlendirin.

Margarini eritip 1 kaşık kadarıyla 30 cm çapındaki fırın tepsisini yağlayın. Büyük bezelerin herbirini 25 cm çapında yufkalar halinde açıp aralarına yağ sürerek üst üste dizin. Kalan bezeleri de 20 cm çapında açarak aynı şekilde hazırlayın. Buzdolabında 10 dakika daha dinlendirin.

Soğanı soyup ince ince doğrayın. Kıyma ile birlikte tencereye alıp kısık ateşte 15 dakika kadar kavurun. Karabiber ve kalan tuzu ekleyip karıştırın, soğumaya bırakın.

Büyük yufkalardan hazırladığınız grubu tepsinin çapından 3 cm daha geniş olacak şekilde elinizle açarak büyütün. Tepsie, kenarlarını da kapatacak şekilde yayın. Üzerine kıymalı içi yerleştirin. Küçük yufkalardan hazırladığınız diğer grubu da 30 cm çapında açın ve kıymanın üzerine yerleştirin. Üzerine yumurta sarısı sürüp önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında yaklaşık 30 dakika pişirin. 10 dakika dinlendirip dilimleyerek servis yapın.