



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ARNAVUT BÖREĞİ (KIYMALI)

Ayşe Tüter

1 kg. un

Su (arzuya göre süt+su karışımı)

Kıymalı iç harcı:

250 - 300 gr. kıyma

3 orta boy kuru soğan

Yarım demet maydanoz

2-3 yemek kaşığı zeytinyağı

1 tatlı kaşığı karabiber

1 çay kaşığı pul biber

1 tatlı kaşığı tuz

Ayrıca:

1 su bardağı sıvıyağ

Nişasta

1 kg. unun dibinden 2 parmak ayırın. Ayırdığınız una göz kararı nişasta ekleyip bir kenara alın. Kalan un, tuz ve su ile çok yumuşak olmayan bir hamur yoğurun. yoğurduğunuz hamuru yarım saat dinlendirin.

Hamuru rulo yapıp ikiye bölün. Böldüğünüz yarımları 15'er bezeye ayırın. İlk 15'li bezeyi, un ve nişasta karışımını merdane yardımıyla pasta tabağı büyüklüğünde açın. Aralarını tek tek yağlayıp üst üste koyun. En üste yağ sürmeyin. Bu grubu daha büyük bir tabağa alıp buzdolabına kaldırın. Diğer 15 bezeye de aynı işlemi uygulayın. İlk kaldırdığınız grubu buzdolabından çıkartın. Merdane ile tek yufka haline gelecek ve tepsinizden daha büyük olacak şekilde açın.

Tepsinizi yağlayın. Yufkayı dışa sarkacak şekilde tepsinin içinde hafif büzerek serin. karıştırıp yufkanın üzerine yayın.

Buzdolabındaki diğer yufka grubunu da yine tepside büyük olacak şekilde açın karşılıklı kenarlarını katlayıp bohça yaparak tepsiye alın. Alttaki yufkanın kenarlarını üstüne kapatın ve böreği kesin. Bardakta kalan yarıdan biraz az sıvıyağını üzerine gezdirip elinizle yayın. 190 derece fırında pişirin.

Kıymalı için yapılışı: Kıymayı yağ ile tavaya koyup suyunu çekene kadar kavurun. Yemeklik doğradığınız kuru soğanı ekleyip soğanlar ölene kadar ağız açık şekilde kavurmaya devam edin. Soğanlar ölünce kalan malzemeleri ekleyip soğumaya bırakın.