



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARNAVUT BÖREĞİ

1 kg un
350 gr kıyma
3 adet soğan
Bir miktar tuz
125 gr margarin
Bir miktar karabiber

Bir kaba unumuzu döküyoruz. Tuzunu atıp ılık su ile yoğuruyoruz. Hamurdan 40 adet küçük beze yapıyoruz ve bir tarafa 20 tanesini ayırıyoruz. Bir yandan da tavada margarini eritiyoruz, hamurları yemek tabağı büyüklüğünde açıp margarini üzerine sürüp üst üste koyuyoruz. 20 tane hamur bittikten sonra, merdaneyle tepsi büyüklüğünde açıyoruz ve yağlı tepsiye koyuyoruz. Soğanla kıymayı kavuruyoruz, karabiber katıyoruz. Bu karışımı hamurun üstüne döküyoruz. ve tekrar kalan 20 hamuru tek açıp üst üste koyup tek tek yağlıyoruz, ve bittikten sonra merdaneyle açıyoruz Tepsideki kıymalı hamurun üstüne koyuyoruz ve üzerini sıvı yağla yağlıyoruz ve fırına sürüp üzeri kızarana kadar pişiriyoruz Fırından çıkardıktan sonra elimizle az su serpiyoruz ve üzerini bezle kapatıyoruz. Daha sonra dilimleyip servis yapıyoruz.