



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## AY BÖREĞİ

Aldığı kadar un  
1 yemek kaşığı tuz  
4 su bardağı su  
İçerik için;  
300 gr kıyma  
1 adet domates  
2 adet soğan  
1 adet sivri biber  
Kızartmak için sıvıyağ

Un, tuz ve bi miktar su karıştırılarak yoğurulmaya başlanır. Yavaş yavaş su ilave edilerek çok yumuşak olmayan bir hamur elde edilir. Üstüne nemli bir bez örtülüp 20dk dinlendirilir. Bu arada içi hazırlanır. Soğan ve domates soyulup rendelenir. Sivri biber çok ince doğranır. Kıyma, tuz, sivri biber rendelenen domates ve soğan, 2 kaşık su ilave edilerek iyice karıştırılıp bulamaç haline getirilir. Merdane yardımı ile ceviz büyüklüğünde kapatılan hamur parçaları daire şeklinde açılır.Ortasına kıymalı bulamaçdan çok fazla olmamak suretiyle konulur.Hamurun yarısı üstüne getirilip kenarı el ile basarak birleştirilir. Hamur bitene kadar bu işlem tekrarlanıp yarım ay şeklindeki börekler kızatılır.