



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAHARATLI KIYMALI BÖREK

<https://www.sabah.com.tr>

İçerik için:

500 gram kıyma

3 çorba kaşığı zeytinyağı

2 adet ince kıyılmış soğan

4 diş ince kıyılmış sarımsak

3 adet ince kıyılmış sivri biber

1 çay kaşığı kimyon

Yarımşar çay kaşığı tarçın ve karabiber

1 çorba kaşığı salça

1 çay kaşığı tuz

Hamuru için:

3 su bardağı un

1,5 su bardağı su

1 çorba kaşığı zeytinyağı

1 çorba kaşığı sirke

1 tatlı kaşığı tuz

İç malzeme için zeytinyağını hafifçe ısıtıp soğan ve sarımsağı ekleyin. Üç dakika kavurduktan sonra biberi ilave edin. Üç dakika daha kavurduktan sonra kıymayı koyup ezerek 10 dakika kavurun. Baharatları ve salçayı ekleyin. Karıştırarak 15 dakika daha kısık ateşte pişirin. Tuzunu ayarlayıp, ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Hamur için derin bir kabin içine un ve tuzu koyun. Yavaş yavaş su ekleyin. İyice yoğurduktan sonra zeytinyağı ve sirkeyi ilave edip orta sertlikte bir hamur elde edin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, çay tabağı büyüklüğünde ve çok ince olmayacak şekilde açın. Harcı ortalarına koyup hamurun ucunu yağlayarak birleştirin. Hamurun kenarlarını rulet ile dikdörtgen olacak şekilde kesin. Parmaklarınızla bastırarak uçlarını şekillendirin. Yağlı kağıtla kaplanmış fırın tepsisine yerleştirip, önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarana dek yaklaşık 30 dakika pişirin.

