



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI BOŞNAK BÖREĞİ

Hamuru için:

5 su bardağı un

2 su bardağı su

1 tatlı kaşığı tuz

İçi için:

500 gram kıyma

3 adet orta boy soğan

2 yemek kaşığı sıvı yağ

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı pul biber

½ tatlı kaşığı karabiber

Hamuru yağlamak ve açmak için:

1 çay bardağı sıvı yağ

150 gram margarin

Öncelikle unun üzerine tuzu ekleyip şu ile yavaş yavaş yoğuralım. Sert bir hamur elde edeceğiz.

İyice yoğrulmuş hamuru 4 eşit parçaya bölelim.

Daha ayrı bir kaptaki sıvı yağ ve margarin eritemiz. Soğumaya bırakalım.

Eşit parçalara böldüğümüz hamuru her katı yağlı olacak şekilde elimizle ufak ufak açalım.

İşlem bittikten sonra üzerini örtüp en az 1 saat dinlenmeye bırakalım.

O sırada bir tavaya kıymayı kavurup soğanları ekleyelim.

Dinlenen hamurumuzu erittiğimiz yağ yardımı ile büyük bir alanda elimizle açalım.

İncecik bir hamur elde ettikten sonra iç harcını ekleyerek içerisine birazda yağ koyarak kıvrıyalım. Bu işlemi tüm hamurlara uygulayalım. Tepsimize yerleştirelim.

Kalan yağı da hamurun üzerine gezdirelim. Fırında pişirelim.

