



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÜZGÜLÜ BÖRECİK

Hamur İçin
Alabildiğince Un
1/2 Fincan Süt veya Su
1 Fincan Yoğurt
1/2 Fincan Sivi Yağ
1 Adet Yumurta
2 Çay Kasığı Karbonat
1 Fincan Erimis Margarin
Tuz
İçine
200 gr Yağsız Kıyma
1 Adet Sogan
2 Adet Patates
1/4 Çay Bardağı Sivi Yağ

Unu, karbonatı ve tuzu karıştırarak harmanlayalım. Unun ortasını havuz gibi açalım. İçine 2 adet yumurtayı, erimis margarinini ilave edelim. Sütü veya suyu azar azar ilave ederek kulak memesi yumusaklığında ele yapışmayan bir hamur yoguralım. Hamuru 15 dakika dinlendirelim. Bu arada böreğin içini hazırlayalım. Soganı küçük yemeklik doğrayıp, sivi yağda hafifçe pembelestirelim. Patatesleri soyup, tavla zari iriliğinde doğrayalım. Soganları atesten alalım. İçine patatesleri ve kıymayı çiğ olarak katalım. Tuz ve karabiberi de katıp hepsini yoguralım. Bekletelim. Hamurdan 2 ceviz iriliğinde parçalar koparalım, beze yapalım. Unlu bir zeminde bezeleri mantı yufkasi inceliğinde düzgün yuvarlak şekillerde açalım. Her yuvarlak parçanın ortasına 1 kasık patatesli kıymalı harçtan koyalım. Hamurun kenarlarına küçük pililer yaparak harcin üzerinde büzdürerek üstten toplayalım. Ve iyice büzdürüp yapıştıralım. Fırın tepsisini iyice yağlayalım. Börekleri fırın tepsisine dizelim. Üzerlerine yumurta sarısı sürerek önceden ısıttığımız orta hararetlili fırında altı ve üstü pembelesene dek pisirelim. Fırından çıkarıp ilindiğinde servis yapalım.