



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ KIYMALI BÖREK

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

Hamuru için:

4 su bardağı un  
1 paket kuru maya  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı şeker  
2 su bardağı su

İçi için:

2 soğan  
3 diş sarımsak  
5 yemek kaşığı zeytinyağı  
300 g az yağlı dana kıyma  
1 su bardağı iri çekilmiş ceviz içi  
5-6 dal taze soğan  
Yarım demet maydanoz  
1 yemek kaşığı nar ekşisi  
Tuz  
Karabiber  
1 yemek kaşığı pul biber  
Üzeri için:  
1 yemek kaşığı mavi haşhaş

Hamur için gerekli olan tüm malzemeyi geniş bir kaba alarak yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örterek bir saat dinlendirin. İç harcı için yemeklik doğradığınız soğanı ve ezdiğiniz sarımsağı zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavurun. Kıymayı ekleyip suyunu çekinceye kadar kavurun. İri çekilmiş ceviz içi, ince kıydığınız taze soğan, maydanoz, nar ekşisi, tuz ve baharatları ekleyip ocaktan alın. Mayalanan hamuru unlanmış tezgaha alarak ince açın ve 10 cm'lik şeritler kesin. Harçtan bir miktar alarak hamurun kenarına koyun. üçgen katlayarak muska şeklinde börekler elde edin. Tüm hamurlar bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın. Üzerlerine mavi haşhaş serpip önceden ısıtılmış 180 derece fırında 35-40 dakika pişirip sıcak servis yapın.



