



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DIZMANA

1 kilogram un
1 yemek kaşığı toz şeker
1,5 su bardağı ılık su
1 paket instant kuru maya
Tuz
İç harcı için:
400 gram kıyma
2 adet kuru soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
Karabiber
Tuz
Üzeri için:
1,5 su bardağı yoğurt
1 adet yumurta
Tuz

Unu yoğurma kabına alın ve ortasını açın. Ilık suda erittiğini maya, şeker ve tuzu ortasına dökün. Aldığı kadar su ilave edip yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamurunuzu yoğurduktan sonra mayalanması için üzerini bir bezle örtüp dinlendirin. Böreğimizin iç harcı için soğanı yemeklik doğrayın. Zeytinyağını tavada ısıtın ve soğanı ilave edip pembeleşene kadar kavurun. Üzerine kıyma, karabiber ve tuzu ekleyip kavurmaya devam edin. İç harcınız hazır olunca ocaktan alın ve soğuması için kenara alın. Elinizi sıvı yağla yağlayıp mayalanan hamurdan çok büyük olmayan parçalar koparın. Yuvarlanan parçayı elinizle açın. Ortasına iç harcı ekleyip kapatın ve rulo haline getirin. Rulo şeklinde hamuru lokmalık dilim olacak şekilde kesin. Kesilen dilimleri fırın tepsisine alın ve 10 dakika bekletin. Bir kapta üzerine sürülecek malzemeleri iyice çırpıp sosu hazırlayın. Kaşık ile her yerine denk gelecek şekilde bolca üzerine dökün. 180 derecede önceden ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirin.



