



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## ELDE AÇMA KIYMALI BÖREK

Malzemeler:

750 gram un

Yarım çay bardağı sıvı yağ

1 paket kabartma tozu

1 çorba kaşığı sirke

1 su bardağı yoğurt

1 tatlı kaşığı tuz

1 su bardağı ılık su

125 gram margarin

Börek içi için:

250 gram tereyağı

250 gram kıyma

3 adet soğan

1 çay kaşığı karabiber

Yeterli miktarda tuz

2 yemek kaşığı su

Hazırlanışı:

Elenmiş una önce kabartma tozu koyarak harmanlayın. Daha sonra bütün malzemeleri koyarak, orta yumuşaklıkta bir hamur elde edip, özleşene kadar yoğurun. Hamurun üstünü bir bezle kapatarak yarım saat kadar dinlendirin. Hamuru 2'ye ayırıp merdaneyle tepsi büyüklüğünde açın. Ortasından bir bıçak yardımıyla tabak büyüklüğünde yuvarlayın. Oda sıcaklığındaki margarinin yarısını hamura iyice sürün. Açtığınız yufkanın ucundan yuvarlak işaretin ucuna kadar olacak şekilde 8-10 adet üçgen elde edin. Her katı karşılıklı birbirinin üstünü kapatacak şekilde katlayın. Elinizle tabak büyüklüğünde bastırarak yayın ve tabağa hamuru koyun. Diğer kenar parçalara da aynı işlemi yapın. Soğan ve kıymayı kavurun, tuz ve karabiberi ilave edip, soğutun. Tabak büyüklüğündeki hamurun birincisini tepsinin büyüklüğünde merdaneyle büyütün. Yağladığınız tepsiye yayın. İç malzemesini döşeyin, diğer hamuru da aynı şekilde açıp üstüne kapatın ve üçgen şeklinde kesin. Biraz ayırdığınız yağı kızdırıp erittikten sonra, bör