



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ AÇIK BÖREK

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

500 gram kuşbaşı kuzu eti

2 çorba kaşığı sıvıyağ

1 adet soğan

1 adet kırmızı biber

2 adet sivri biber

1 çorba kaşığı salça

1 çay kaşığı karabiber

Tuz

Hamuru için:

4 su bardağı un

Yarım su bardağı + 1 çorba kaşığı sıvıyağ,

1 su bardağı süt

Yarım su bardağı su

Tuz

Eti bir tencereye alıp, kısık ateşte suyunu salıp, çekene dek pişirin. Sıvıyağ ve piyazlık doğranmış soğan ekleyip soteleyin. Küp doğranmış kırmızı biber, sivri biber ve salça ilave edip karıştırın. Tuz ve karabiberini ayarlayıp ocaktan alın. Hamur için unu yoğurma kabına alın. Tuz, yarım su bardağı sıvıyağ, süt ve su ilave edip yoğurun. Hamuru 10 dakika dinlendirip, unlu zemin üzerinde oklava yardımı ile incecik açın. Üzerine kalan sıvıyağı sürüp, ortasına servis tabağı kapatın ve uçlardan itibaren bir karış aralıklarla tabağa doğru kesikler atın. Tabağı alıp, kesik atılmış hamurları üst üste gelecek şekilde ve sıvıyağ sürerek ortaya doğru katlayın. Yağlanmış fırın tepsisine yerleştirip, üzerine etli harcı yayın. Hamurun kenar kısımlarını kıvrıp şekil verin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana dek pişirin. Üzerini dilediğiniz şekilde süsleyerek servis yapın.

