



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FEM BÖREK

200 Gr Sana Hamurışı
1 Yemek Kaşığı domates salçası
300 gr dana kıyma
Aldığı kadar karabiber
500 gr un
1 Adet maya
1 Adet soğan
Aldığı kadar tuz
1 Yemek Kaşığı nar ekşisi

Yoğurma kabına alınan yarım kilo unun üzerine 1 çay kaşığı tuz ve kuru maya konulur. Azar azar ılık su dökülerek kulak memesi kıvamında bir hamur yoğrulur. Hamur, üzeri bez örtülerek dinlenmeye bırakılır. 300 gr. dana kıymanın üzerine 1 adet kuru soğan küçük küçük doğranır. 1 tutam tuz, 1 silme tatlı kaşığı karabiber ve 2 yemek kaşığı domates salçası eklenir. 1 yemek kaşığı nar ekşisiyle birlikte yoğrularak harmanlanır. 200 gr. SANA MARGARİN ayrı bir tavada eritilir, Dinlenen hamur yumurta büyüklüğünde bezelere ayrılır. Bezeler yağlanarak elde açılır. Sarılıp gül böreği gibi katlanarak yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Haurların ortası açılır ve kıymalı iç yerleştirilir. Ortalama 180 derecede ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.