



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI TOMBUL BÖREK

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

5 su bardağı un
3 çorba kaşığı irmik

Su

Tuz

İçi için:

2 su bardağı haşlanmış ve ezilmiş bezelye

2 çorba kaşığı zeytinyağı

1 çorba kaşığı ince kıyılmış siyah zeytin

3 dal taze soğan

1 çorba kaşığı keçi peyniri

1 çay bardağı çiğ fındık

1 çay kaşığı köri

8-10 dal maydanoz

Tuz

Karabiber

Kızartmak için:

Sıvı yağ

Derin bir kaba un, irmik, yeterince su ve bir tutam tuzu koyup, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamurun üzerini nemli bir bezle örterek 1 saat dinlendirin. İç harç için, haşlanmış ve ezilmiş bezelyeyi bir tavaya alın. Zeytinyağı ilave edip biraz soteleyin. Siyah zeytin, ince kıyılmış taze soğan, keçi peyniri, dövülmüş fındık, köri, tuz ve karabiberi ekleyip, bütün malzemeyi 2-3 dakika kavurun. En son ince kıyılmış maydanozu ekleyin ve ocağın altını kapatıp, soğumaya bırakın. Hazırladığınız hamurdan limon büyüklüğünde parçalar koparın. Her birini unlanmış tezgahta merdane ile nescafe fincanı tabağı büyüklüğünde açın. Açtığınız hamurlara iç harcı paylaşın. Küçük yarım ay biçiminde kapatıp, kenarlarını hamur kesicisi ya da elinizle bastırarak sıkıca birleştirin. Daha sonra kızdırılmış sıvıyağda börekleri arkalı önlü kızartın. Kağıt havlu üzerinde fazla yağını aldıktan sonra, sıcak olarak servis yapın.

