



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FISTIKLI SARAY BÖREĞİ

Hamuru için:

- 3 çorba kaşığı yoğurt
- 3 çorba kaşığı sıvı yağ
- 3 çorba kaşığı sirke
- 5 gram yaş maya
- 1 su bardağı süt
- 1 çay kaşığı tuz
- 3- 4 su bardağı un

İçi için:

- 600 gram kıyma
- 3 adet soğan
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber, yenibahar
- 1 çorba kaşığı şeker
- 4 çorba kaşığı dolmalık fıstık
- Yarım çay bardağı zeytinyağı
- 3 çorba kaşığı tereyağı

Öncelikle derin bir kâbin içinde yaş mayayı sütle birlikte ezin. 5 dakika bekletin. Üzerine yağı, sirkeyi, yoğurdu ve tuzu ekleyip yoğurmaya başlayın. Un ilave edip iyice homojen bir hamur olana dek yoğurun. 15 dakika kadar dinlendirin. İçini hazırlamak için zeytinyağını ısıtın, içine rendelenmiş bol soğanı ekleyip kavurun. Üzerine kıymayı, dolmalık fıstığı, baharatları ve şekerini ekleyip 10 dakika pişirip ocaktan alıp soğutun. Hamuru ikiye bölüp oldukça ince bir şekilde açıp üzerine erimiş tereyağını gezdirin ve her tarafına yayın. Dört parmak kalınlığında şeritler halinde kesin. Bir kenarına kıymalı karışımı bolca yerleştirin. Hamuru rulo yapıp kol böreği gibi tepsiye dizin. Tepsi dolunca 200 derecedeki fırında 35 dakika pişirip çıkartın. Ters çevirip servis tabağına alın.