



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GAZEL BÖREĞİ (BURDUR)

4 su bardağı un  
1 tatlı kaşığı tuz  
1.5 su bardağı su  
1.5 su bardağı buğday nişastası  
Yufkaların arasına:  
125 gram tereyağı  
1 çay bardağı sıvı yağ  
Üzerine:  
1 adet yumurtanın sarısı  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
İç için:  
250 gr. kıyma  
3 adet patates  
2 adet soğan  
1 çay kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı tuz  
Yarım demet maydanoz  
Sıvı yağ

Tavaya iki kaşık sıvı yağ konur. Rendelenmiş soğanlar yağda pembeleşene kadar kavrulur. Patatesler de rendelenir, kıymayla soğanlara ilave edilerek kavrulur. İçine tuz, karabiber ve maydanoz katılır ve soğumaya bırakılır. Un elenir, üzerine ılık su ve tuz ilave edilerek kulak memesinden biraz sert hamur yoğrulur. Hamur 14 bezeye ayrılır. Nemli bir bez altında 20 dakika dinlendirilir. Hamur bezelerine nişasta serpilerek önce merdaneyle, sonra oklavayla tepsi büyüklüğünde açılır. Yağlanmış tepsiye, açılan yufkaların yarısı, her katının aralarına eritilmiş margarin ve sıvı yağ karışımı sürülerek üst üste dizilir. Yufkaların yarısı tepsiye dizilir, üzerine iç malzeme konulur. Kalan yufkalara da aynı işlem tekrarlanır. Böreğin üzerine yumurta sarısı ile sıvı yağ karışımı sürülür. Biraz bekletilip kare kare kesilir, üçgen şekli verilir. 170 derece fırında üstü kızarana kadar pişirilir.