



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GAZEL BÖREĞİ (BURDUR)

4 bardak elenmiş un
1 bardak nişasta
2 bardak erimiş yağ ya da zeytinyağı
Yeterince tuz, su.
İçi için:
250 gr. kıyma
2 adet patates
Küçük bir demet maydanoz
Tuz
Karabiber

İki kaşık yağ içerisinde rendelenmiş soğan, rendelenmiş patates ve kıyma ateşte biraz öldürülür, ocaktan indirilir. Tuzu biberi maydanozu konur, karıştırılır, soğumaya bırakılır.

Hamuru, una su ve tuz katılarak kulak memesinden daha katı tutulur, iyice yoğrulur.

Cevizden büyük parçalara ayrılır, beze yapılır, üzerine nemli bez örtülür.

Bir müddet dinlenen bu bezeler nişasta ile incecik açılır, ayrı ayrı serilir.

Az bir zaman sonra yağlanmış bir tepsiye ilk yufka serilir. Yufkalar tepside büyükse hafifçe kırıştırılır. Her bir yufka kondukça üzerlerine erimiş yağdan kaşıkla serpilir. Yufkaların yarısı bitince üzerine evvelce hazırlanan iç düzgünce yayılır. Üzerine bir yufka daha konur, tekrar üzeri yağlanır. Böylece üzerine serilen yufkalar yağlanmak suretiyle tamamlanır. En üste yağla karışık bir yumurtanın sarısı sürülür. Yahut yoğurtla karışık yağ sürülür.

Onbeş yirmi dakika sonra kareler şeklinde kesilir, sonra bu karelerin karşılıklı iki ucundan kesilerek üçgen şekli verilir. Fırına verilerek alt ve üstü pişinceye kadar fırında bırakılır.

