



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## GAZEL BÖREĞİ (BURDUR)

4 su bardağı un  
1 su bardağı nişasta  
1.5 su bardağı sıvıyağ veya eritilmiş margarin  
1.5 su bardağı su  
1 yumurta sarısı  
Tuz  
İçi için:  
250 gram kıyma  
2 patates  
1 soğan  
2 çorba kaşığı margarin  
Yarım demet maydanoz  
Tuz  
Karabiber

1. Böreğin iç malzemesini hazırlamak için; soğan ve patatesleri soyup ayrı ayrı rendeleyin. Margarini bir tavada kızdırıp rendelenmiş soğanı pembeleştirin. Patates ve kıymayı ekleyip biraz kavurun. Ateşten alıp ince kıyılmış maydanoz, karabiber ve tuz ekleyerek karıştırın. Soğumaya bırakın.
2. Hamur yoğurma kabına unu eleyin. Su ve tuz ilave ederek kulak memesi kıvamından biraz daha sert bir hamur yoğurun. Hamuru cevizden büyük parçalara ayırıp bezelerin üzerini nemli bezle örtün. 15 dakika dinlendirin.
3. Hamur bezelerinin üzerine nişasta serperoklava ile tepsi büyüklüğünde, ince yufkalar halinde açın. Fırın tepsisini yağlayıp bir yufkayı yayın. Açtığınız yufkalar büyükse tepsiye kırıştırarak yerleştirin. Yufkanın üzerine eritilmiş margarin gezdirin. Yufkaların yarısını bu şekilde döşeyin. Hazırladığınız iç malzemeyi yayıp kalan yufkaları da aralarına margarin gezdirerek kat kat yayın.
4. 1 çorba kaşığı eritilmiş margarinle yumurta sarısını çırpıp böreğin üzerine sürün. 15-20 dakika bekletip böreği kareler halinde kesin. Karelerin iki ucundan tekrar keserek üçgen şekli verin.
5. Önceden ısıtılmış 180-200 dereceye ayarlı fırında kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.