



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GAZEL BÖREĞİ (ISPARTA)

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

Hamuru için:

3 su bardağı un

1 su bardağı su

1 çorba kaşığı yoğurt

1 çorba kaşığı sıvıyağ

1 yumurta

1 çay kaşığı tuz

1 su bardağı eritilmiş tereyağı

İçi için:

250 gr kıyma

30 gr sıvıyağ

2 haşlanmış patates

2 soğan

3 dal maydanoz

Yarım su bardağı buğday nişastası

1 yumurtanın sarısı

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

Üzeri için:

1 yumurtanın sarısı

3 çorba kaşığı sıvıyağı

Lezzet sofralarınız için harika yemek tarifleri sunuyor. Unu hamur yoğurma kabına eleyin. Ortasını havuz gibi açıp su, yoğurt, sıvıyağ, yumurta ve tuzu ekleyip yumuşak bir hamur yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtüp 1 saat dinlendirin. Dinlenen hamuru 2 eşit bezeye ayırın. Bezeleri üzerlerine nişasta serpiştirerek merdane ile tabak büyüklüğünde açın. Açtığınız hamurların üzerlerine eritilmiş ılık tereyağı sürüp üst üste yerleştirin.

Merdane ile yufka inceliğinde büyük bir hamur açın. Hamuru ortadan ikiye kesin. İç malzeme için, soğanları soyup doğrayın. Sıvıyağı tavada kızdırıp soğanı soteleyin. Kıymayı ilave edip 5 dakika karıştırarak kavurun.

Patatesleri iri küpler şeklinde doğrayıp kıymaya ekleyin. 5 dakika daha pişirin. Tuz, karabiber ve kıyılmış

maydanozu ilave edip tatlandırın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. İç malzemeyi hazırladığınız yarım hamurların

üzerine yayın. Geniş rulo şeklinde sarıp yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Yumurta sarısı ile sıvıyağı karıştırıp

böreklerin üzerlerine sürün. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 30 dakika pişirin. Dilimleyip sıcak

servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 18.10.2023