



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GAZEL BÖREĞİ

- 2 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 1 Çay Kaşığı tuz
- 2 Adet haşlanmış patates
- 1 Adet Yumurtanın sarısı
- 1 Çorba Kaşığı sıvıyağ
- 3 Su Bardağı un
- 30 gr İç malzeme sıvıyağ
- 250 gr kıyma
- 1 Adet yumurta
- 3 Dal maydanoz
- 0,5 Su Bardağı buğday nişastası
- 1 Su Bardağı su
- 1 Adet Yumurtanın sarısı
- 1 Çay Kaşığı karabiber
- 3 Çorba Kaşığı Üzeri için sıvıyağı
- 1 Çorba Kaşığı yoğurt
- 2 Adet soğan

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 margarin 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.