



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BELİŞLİ BÖREK

Emine Beder

Hamuru için:

1 su bardağı sıvıyağ

1 su bardağı yoğurt

2 adet yumurta (birinin sarısı ayrılır)

1 paket kabartma tozu

5-5,5 su bardağı un

İçi için:

3 adet orta boy haşlanmış patates

1 adet orta boy soğan

150 gram kıyma

2 çorba kaşığı sıvıyağ

Tuz

Pul biber

1 demet maydanoz

Ön hazırlık olarak haşlanmış patatesleri rendeleyelim. Küçük doğranmış soğanı kıyma ile birlikte 2 çorba kaşığı sıvıyağ ilavesi ile kavuralım. Ateşten alıp içine patatesi, tuzu ve pul biberi ve maydanozu ekleyip, karıştıralım. Hamur yoğuracağımız kaba sıvı yağı, yoğurdu, yumurtaları ekleyip karıştıralım. İçine kabartma tozunu, tuzu ve azar azar unu ekleyerek, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edelim. Hamuru iki eşit bezeye ayıralım. Hamuru 20 dakika dinlendirip unlanmış bir zeminde 3 mm. kalınlığında dikdörtgen bir şekilde açalım. (Böyle açamıyorsanız hamuru, dikdörtgen kesin.) Kenarları, 1 cm aralıklarla verev şeritler oluşacak şekilde keselim. Hamurun ortasına, uzunlamasına hazırladığınız için yarısını koyalım. Karşılıklı kanatları üst üste gelecek şekilde kapatalım. Diğer hamura da aynı işlemi yapalım. Çöreklerin üzerine çırpılmış yumurta sarısı sürelim. Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında altı üstü kızarana dek pişirelim. Ilınınca dilimleyerek servis yapalım.

