



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GEVREK GÜL BÖREĞİ

2 yumurta
3 çorba kaşığı yoğurt
1 çorba kaşığı kuru maya
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz
1 çay bardağı ılık süt
3 su bardağı un
İçi için:
500 gram kıyma
200 gram ceviz içi
1 çay bardağı sıvı yağ
1 tutam tarçın, yenibahar, kuş üzümü
2 adet soğan

Yumurtaların bir tanesini sarısını üzerine sürmek için ayırıp kalan tüm malzemeyi ılık sütle yumuşak bir hamur şeklinde yoğurun. Kabin içine alın. 15 dakika kadar dinlendirin. İçi için soğanı kıyma ile kavurup ocaktan alın ve içine kuş üzümü, yenibahar, ceviz, tarçın ekleyip soğumaya bırakın. Kabarmış olan hamuru unlanmış zeminde açıp uzun şeritler halinde kesin. İçine de cevizli ve kıymalı karışımı her tarafına sürün. Hamuru rulo şeklinde sarın. Tepsiye dizip üzerine erimiş tereyağı ve yumurta sarısını sürün. 190 derecedeki fırında 40 dakika pişmeye bırakın. Çıkınca sıcak olarak ikram edin.