



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## HIÇIN

- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 talı kaşığı tuz
- 2 su bardağı su
- 6 su bardağı un
- 750 gr kıyma
- 2 adet soğan
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kırmızı pul biber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 su bardağı su
- 1 paket margarin

2 adet soğanı ince oralarak kıyın, kıymayı, karabiber, pul biber, tuz ve 1 su bardağı suyu ekleyip ocakta 10-15 dakika pişirip soğumaya bırakınız. Sıvı yağ, yoğurt, tuz, 2 su bardağı su ve unla pürüzsüz bir hamur yoğurunuz. Hamuru iki parçaya ayırın. Birisi büyük birisi küçük olsun. Önce büyük olan hamuru oklavayla açın. ( Yufka kadar ince olmayacak.) Üstüne eritilmiş sana margarin sürün. Hamuru ikiye katlayarak yağın eşit şekilde yayılmasını sağlayın. Açtığınız hamuru rulo yapıp kendi etrafında yuvarlayın. Bir tabağa koyarak buzluğa kaldırın. Diğer hamur için de aynı işlemleri tekrarlayın. İkinci hamuru buzluğa koyarken diğer hamuru alın ve oklavayla tepside biraz büyükçe açın.

Açılan hamuru kenarlardan taşacak şekilde tepsiye koyun. Hazırladığınız iç harcını dökün. Diğer hamuru da açın ve tepsiye koyun. Tepsinin kenarından taşan hamurları oklava yardımıyla kesin.

Tepsinin kenarındaki hamurları içe doğru burğu şeklinde yapıştırın. Hamurun ortasına küçük bir delik açın.

Kalan sanayağını hamurun üstüne sürün. Böreğinizi 200 derecede kızarıncaya kadar pişirin. Fırından çıkınca üzerine su serpin ve örtün, yumuşayana kadar bekledikten sonra servis yapınız.

