



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAPAK BÖREĞİ

"Kitabüt Tabbahin" 13. yy. el yazması yemek kitabı
Günümüze Uyarlayan: Osman Güldemir

Un 4 su bardağı 440 gr. (Elenmiş)
Su 1 su bardağı 200 ml (Ilık)
Tereyağı 1 yemek kaşığı 10 gr. (Erimiş)
Yumurta 1 orta boy 50 gr.
Tuz 2 tatlı kaşığı 12 gr.
Koyun kıyması - 250 gr.
Soğan 1 orta boy 75 gr. (Sıçan dişi doğranmış)
Tarçın ½ tatlı kaşığı 1 gr. (Toz)
Karabiber ½ tatlı kaşığı 1 gr. (Toz)
Badem 1/5 su bardağı 30 gr. (Kaynar suda bir taşım haşlanıp soğuk suya tutularak kabuklarından ayrılmış)
Çam fıstığı 2 yemek kaşığı 20 gr.

Un, su, tereyağı, yumurta ve 1 tatlı kaşığı tuz karıştırılarak, kulak memesi yumuşaklığında yoğrulur. Üzeri örtülerek buzdolabında 1 saat dinlendirilir.

10 eşit bezeye ayrılır. Un serpererek, kapak büyüklüğünde incecik açılır.

Kıyma ve soğan kavrulur. Tarçın, karabiber, badem, çam fıstığı ve 1 tatlı kaşığı tuz ile karıştırılır.

Fırına girebilecek, büyük bir tencere kapağının içi yağlanır. Açılan yufkaların 5 tanesi üst üste yerleştirilir.

Kıyma ile hazırlanan harç eşit bir şekilde yayılır. Üzerine geri kalan yufkalar kat kat serilir.

Üzerine bir sac veya tepsi kapatılarak 180° C'de, önceden ısıtılmış fırında pembeleşene kadar pişirilir.

