



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAPAK BÖREĞİ

1,5 su bardağı un  
1 çorba kaşığı yoğurt  
1 tatlı kaşığı tuz  
3-4 damla limon suyu  
1 çorba kaşığı sıvıyağ  
1/3 bardak su  
1 adet yumurta  
Harcı için;  
250 gr. az yağlı koyun kıyması  
1,5 çorba kaşığı margarin  
2 adet orta boy soğan  
1/4 demet maydanoz

Unu eleyip ortasını havuz gibi açın, yoğurt, tuz, limon suyu, sıvıyağ, su ve yumurtayı koyun, unu azar azar ortadaki malzemeyle karıştırarak hamuru yoğurun, yumuşak bir hamur elde edin. Üzerine nemli bez örtüp, 25 dakika dinlenmeye bırakın. Harcı hazırlamak için önce soğanı piyazlık doğrayın, maydanozu ince ince kıyın, yağı orta ateşte eritin kızınca soğanı ilave edip sık sık karıştırarak kavurun, kıymayı kapavurup tencerenin kapğını örtün, bir kaç dakika pişirin. Kıymayı karıştırıp tuz ve biberini ekleyin, bir kaç dakika daha pişirip tencereyi ateşten alın. Tenceredeki malzeme ılıyınca maydanozu koyup karıştırın. Hamuru ceviz iriliğinde parçalara bölün hafifçe unlanmış bir tezgahta açın. İçine hazırladığınız harçtan bir tatlı kaşığı koyun, ortasından ikiye katlayın, kenarlarını parmak uçlarıyla bastırarak kapatın. Tavada sıvıyağı kızdırın. Börekleri altın sarısı renk alana kadar kızartıp, fazla yağını kağıt üzerine alarak servis yapın.