



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAPAK BÖREĞİ

1 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
1 adet yumurta
1-2 çorba kaşığı su
4 çorba kaşığı margarin
1 kahve kaşığı soğan
2 çorba kaşığı karabiber
2 çorba kaşığı su
1 litre sıcak et suyu
500 gr kıyma

Un ve tuzu orta boy bir kâseye eleyip, parmaklarınızla yumurta ve suyu karıştırarak, pürüzsüz ve sıkı bir hamur yapınız.

Unlanmış hamur tahtasında hamuru 2-3 mm kalınlığında, daire biçiminde açınız. 7,5 cm'lik yuvarlak hamur kesiciyle hamurdan yuvarlaklar kesip, harcını hazırlayana kadar bir kenara bırakınız.

Orta boy bir tavada yağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca soğanları ekleyip arasıra karıştırarak 8-10 dakika, renkleri pembeleşene kadar kavurunuz.

Kıymayı katıp, arasıra karıştırarak 8-10 dakika kavurunuz. 1 çay kaşığı tuz, biber ve suyu ekleyip, 15 dakika daha sık sık karıştırarak pişiriniz.

Tavayı âteşten alıp harçtan her yuvarlak hamurun ortasına eşit miktarda koyarak, hamurları yarım daire biçiminde katlayınız. Kenarlarını bastırarak yapıştırınız.

Büyük bir tencereye yarısına kadar su doldurup, kalan tuzu katınız. Harlı ateşte suyu kaynatıp, börekleri birer ikişer içine atarak, 5-6 dakika, börekler suyun üstüne çıkana kadar pişiriniz. Delikli kepçeyle börekleri çıkarıp ısıtılmış bir kaba koyarak, kalan börekleri aynı biçimde pişirene kadar sıcak tutunuz.

Bütün börekler pişince sıcak et suyunu ısıtılmış çorba kasesine döküp, börekleri içine koyarak servis ediniz.