



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAPAK BÖREĞİ (POLONYA)

125 gr (1 su bardağı) un
kahve kaşığının ucuyla tuz
1 yumurta (hafifçe çırpılmış)
1-2 çorba kaşığı su

Harcı:

60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
1 orta boy soğan (ince doğranmış)
500 gr yağsız koyun kıyması
1 tatlı kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
2 çorba kaşığı su
1 litre (5 su bardağı) sıcak et suyu

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 arasına karıştırarak 8-10 dakika, renkleri pembeleşene kadar kavurunuz.

Kıymayı katıp, arasına 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 kepeçle 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.

Not: Polonya usulü kapak börekleri geleneksel olarak bir kase çorba içinde servis edilir. İstenirse üstüne erimiş yağ serpilerek tek başına servis edilebilir.