



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KATMERLİ BÖREK

Elif Korkmazel

Hamuru için:

3,5 su bardağı un

1 yemek kaşığı sıvı yağ

1 su bardağı su

1 çay kaşığı tuz

İçi için:

300 gram kıyma

1 adet soğan

2 adet patates

2 çorba kaşığı tereyağı

Tuz, karabiber

1 demet maydanoz

Hamura sürmek için:

4 çorba kaşığı tereyağı

Un, yağ, tuz ve su ile bir hamur yapın ve yarım saat dinlendirin. Tereyağını eritip soğumaya bırakın. Bu arada iç malzemesi için 2 çorba kaşığı yağı eritip, üzerine ince kıyılmış soğanı koyun, 4 dakika kavurun. Kıymayı üzerine ilave edin, beraber kavurun ve çiğ olarak rendelenmiş suyu süzölmüş patatesleri koyup 5 dakika daha kavurun. En son karabiber ve maydanozu da ekleyip ocaktan alıp soğumaya bırakın. Dinlenen hamuru 10 eşit parçaya bölün. Her bir parçayı küçük pasta tabağı büyüklüğünde açın ve kenarlarında 1 santim boşluk bırakıp yağı sürün. 5 yufkayı aynı şekilde hazırlayıp üsteki yufkaya yağ sürmeyin. Yuvarlak fırın tepsisine yufkaları elle çekerek acın ve tepsiye yerleştirin. Üzerine iç malzemeyi koyun diğer 5 kat hamuru da çekerek büyütüp, kapatın. Kenarlarını katlayın, kalan yağ üzerine sürüp 180 derecedeki fırında 40 dakika pişirin.