



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVURMA BÖREK (ESKİŞEHİR)

Hamur için:

1 bardak yoğurt

1 bardak ılık su

1 bardak sıvı yağ

1 tatlı kaşığı tuz

1 paket kabartma tozu

Aldığı kadar un (kulak memesi yumuşaklığında bir hamur oluyor)

İçi için:

2 soğan

250 gr kıyma

5 patates (Haşlanmış, rendelenmiş)

Tuz

Karabiber

Hamuru yağlamak için (eritilmiş, ılıtılmış);

200 gr margarin

150 gr tereyağı

Soğanı küp küp doğradıktan sonra sıvı yap ile kavurun. Üzerine kıymayı, pirinci, karabiber ve tuzu ilave edip pişirin. Demlenmeye bırakın.

Yağı, suyu, yumurtayı bir kaba koyun. Üzerine sirkeyi ilave edin. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edinceye kadar unu ilave edin. Hamuru 12 eşit parçaya bölün. Parçaların her birini incecik daire şeklinde açın. Margarini eritin. Hamurun aralarını margarin ile yağlayarak 4 parça, 4 parça üst üste koyun. Kol böreği gibi sarın ve dinlenmeye bırakın. Dinlenmeden sonra hamurları 2 parmak genişliğinde kesin. Tekrar poğaçaya büyüklüğünde açın arasına harcı koyun ve kapattıktan sonra kenarları bükün. Tepsiyeye dizin. Kızgın fırında üstü kızarıncaya kadar pişirin.

