



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI AÇMA BÖREK

Hamuru için:

1 paket yaş maya

Ilık su

Tuz

1 çay kaşığı şeker

1 kg un

İçi için:

1 soğan

200 g kıyma

2 yemek kaşığı zeytinyağı

Yarım demet maydanoz

Tuz

Karabiber

Kızartmak için:

Ayçiçek yağı

Yaş maya ve ılık suyu yoğurma kabına alın. Tuz, şeker ve unu ilave ederek yoğurmaya başlayın. Ele yapışmayan yumuşak kıvamlı bir hamur elde edecek şekilde yoğurun. Hamurun üzerini nemli bir bezle örtüp 40 dakika kadar dinlendirin. Böreğin iç harcını hazırlamak için yemeklik doğradığınız soğan ve kıymayı zeytinyağında kavurun. Kıymanın rengi dönmeye başlayınca ince kıydığınız maydanoz, tuz ve karabiber ekleyip ocaktan alın. Mayalanan hamurdan parçalar kopartıp bir merdane yardımıyla açın. İçine kıymalı harçtan koyun. Kenarlarını iyice bastırarak yarım ay şeklinde kapatın. Kızgın yağda kızartın. Kağıt havlu üzerine alarak fazla yağını çektirin. Sıcak olarak servis yapın.

