



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI EL AÇMASI BÖREK

Elif Korkmazel

Hamuru İçin:

1.5 su bardağı un

1 adet yumurta

1 çorba kaşığı sirke

1 çorba kaşığı yoğurt

3 çorba kaşığı su

1 çay kaşığı kabartma tozu

1 tatlı kaşığı tuz

Arası İçin:

2 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı

İçi İçin:

600 gram kıyma

2 adet ince kıyılmış soğan

3 adet ince kıyılmış sivri biber

1/4 demet ince kıyılmış maydanoz

1/2 çay bardağı sıvı yağ

3 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı

Tuz

Karabiber

Tüm hamur malzemesini geniş bir kaba alın ve yoğurun. Üzerine nemli bir bezle örtüp 30 dakika dinlendirdikten sonra 8 bezeye ayırın. Her bir bezeyi pasta tabağı boyutunda açın. Bezeleri 2 gruba ayırın. İlk gruptaki 3 bezenin kenarlarından 1 parmak boşluk kalacak şekilde ortalarını eritilmiş tereyağı ile yağlayın. En üste 4'üncü bezeyi yerleştirip kenara alın. Diğer grup için de aynı işlemi uygulayın. Hazırladığınız beze gruplarını 2 adet büyük ve ince yufka olacak şekilde açın. Yufkaları çay tabağı ile keserek yuvarlaklar çıkarın. İç malzeme için kıymayı geniş bir kaba alıp üzerine kalan malzemeyi ilave edin ve karıştırın. Kestiğiniz parçaların üzerine 1'er çorba kaşığı iç malzemeden koyun. Yarım ay şeklinde, kenarlarını su ile ıslatıp, kıvrarak kapatın. Üzerlerine kalan tereyağını sürün. Börekleri pişirme kağıdı serili fırın tepsisine yerleştirip önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin.



