



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIYMALI ARNAVUT BÖREĞİ

Hamuru için:

6 su bardağı un

Bir tutam tuz

Aldığı kadar su

İçi için:

2 adet kuru soğan

500 gram dana kıyma

500 gram pırasa

1 su bardağı su

2 yemek kaşığı sıvı yağ

1 yemek kaşığı domates salçası

Hamurları yağlamak için:

250 gram tereyağı

2 yemek kaşığı sıvı yağ

Önce hamuru (un, tuz ve su) yoğurup ele yapışmayan bir kıvamda, üzerini örterek dinlenmeye bırakın.

Soğanları küçük küçük doğrayıp kıyma ile birlikte kavurun. Salça ekleyip kavurmaya devam edin. Pırasaları

yıkayıp ince ince kesin, soğanların bulunduğu tencereye ilave edin. Pişmeye yakın su ekleyip, altını kapatıp

soğumaya bırakın. Hamuru ikiye bölüp alt için 12, üst için 10 beze hazırlayıp üzerini örtün. Her bezeyi merdane

ile yaklaşık küçük yemek tabağı büyüklüğünde açıp üzerini yağlayarak üst üste koyun. Her bezeyi açıp koyarken

elimizle ortasından kenarlarına doğru büyüterek yapıyoruz bu işlemi. 12 tane olduğunda tepsiyi yağlayın.

Tepsinin büyüklüğüne göre elimizle esneterek tepsiye yayın. Üst içinde aynı işlemleri yapın. Tepside bulunan

12 beze den açtığımız hamurun üzerine, hazırladığınız iç harcı her tarafına gelecek şekilde yayıyoruz. Diğer 10

beze den açtığımız hamuru üzerine kapatıp alttaki hamurun kenarını üste getirerek kapatıyoruz içine akmaması

için. 170 derece ısıtılmış fırında 40 dakika kadar pişirin.

