



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI ARNAVUT BÖREĞİ

Hamuru için:

3 çorba kaşığı yoğurt

3 çorba kaşığı sıvı yağ

3 çorba kaşığı sirke

5 gram yaş maya

1 su bardağı süt

1 çay kaşığı tuz

3-4 su bardağı un

Yarım çay bardağı zeytinyağı (Yufkaya sürmek için)

İçi için:

2 soğan

500 gram kıyma

200 gram beyaz peynir

1 demet maydanoz

1 çay kaşığı tuz

Öncelikle derin bir kabın içinde yaş mayayı sütle birlikte ezin. 5 dakika bekletin. Üzerine yağı, sirkeyi, yoğurdu ve tuzu ekleyip yoğurmaya başlayın. Un ilave edip iyice homojen bir hamur olana dek yoğurun. 15 dakika kadar dinlendirin. İç malzemesi için, rendelenmiş soğanı 4 dakika kavurun. Üzerine kıymayı ilave ederek kavurmaya devam edin. Ocaktan aldıktan sonra beyaz peynir ve maydanozu ekleyin. Hamuru oldukça ince bir şekilde açıp üzerine zeytinyağını gezdirin ve elinizle her tarafına yayın. Kıymalı karışımı bolca serpin. Hamuru bir ucundan rulo yapın ve bütün olarak tepsiye alın. 200 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Dilimleyip servis yapın.