



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## KIYMALI AYVALI BÖREK

Hamuru için:

2 su bardağı sü süt  
yarım paket yaş maya  
1 yemek kaşığı margarin  
1,5 tatlı kaşığı tuz  
Alabildiği kadar un

Arası için:

250 gr smargarin  
Tarım su bardağı tahin

İçi için:

300 gr kıyma  
2 adet kuru soğan  
2 yemek kaşığı margarin  
Tuz

Karabiber

Pul biber

2 adet emek ayvası

Üzeri için:

1 adet yumurta sarısı  
Bol susam

Hamur malzemelerini güzelce karıştıralım ve alabildiğince un ile kulak memesi kıvamında bir hamur yoğuralım.

Hamurumuzu ikiye bölelim.

İlk bezeyi açabildiğimiz kadar ince açalım ve üzerine erimiş margarin ile tahini sürelim.

Hamurun tam ortasına bir servis tabağı koyalım ve hamuru 8 eşit üçgene keselim ve her parçayı tabağa doğru kaldırarak katlayalım.

Diğer hamura da aynı işlemi uygulayalım.

Yağın donması için buzdolabının normal rafına kaldıralım.

Bu arada iç malzemesini hazırlayalım.

Soğanları yemeklik doğrayalım ve az yağda pembeleştirelim.

Kıymayı ekleyelim ve kıyma suyunu çekene değin kavuralım, sonra rendelenmiş ayvaları koyup biraz daha pişirelim ve baharatları ekleyelim.

Hamurumuz dolaptan çıkaralım.

İlk hamurumu tepsimizin büyüklüğünde açalım ve yağlanmış tepsiye yerleştirelim.

Üzerine kıymalı ayvalı iç malzememizi serpelim.

Diğer yufkayı da aynı tepsi büyüklüğünde açalım ve üzerlerine serelim

Yağ ile çırpılmış yumurta sarısı sürelim ve bolca susam serpelim

Isınmış 200 derecelik fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirelim.



---

© lezzetler.com tarif no:132103 • adi:Kiymalı Ayvalı Börek • gönderen:servis • indirme tarihi:06.04.2025 - 14:42