



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLAVA YUFKASINDAN KIYMALI BÖREK

<https://www.posta.com.tr>

1 kg. un
5 adet yumurta
1,5 su bardağı su
Yarım çay kaşığı tuz
Hamuru açmak için:
Nişasta
İçi için:
400 gr. kıyma
2 adet kuru soğan
1,5 su bardağı çekilmiş ceviz içi
1 çorba kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı fesleğen
Tuz
Karabiber
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı zeytinyağı

İç için, küp doğranmış soğan ve kıymayı birlikte, soğan şeffaflaşana kadar kavurun. Baharatları ekleyin. Geniş bir karıştırma kabına, unun ortasını havuz gibi açın, yumurtaları, tuz ve suyu (suyu yavaş yavaş ekleyin) koyun, yoğurun. Hazırladığınız hamurun üzerini kapatarak bir saat dinlendirin. Hamuru 10 eşit parçaya bölün. Tezgahınıza nişasta serpin, her bezeyi oklavayla ince ince açın. (bıçak sırtı kalınlıkta) Fırın tepsinizi yağlayın, hazırladığınız yufkaların arasına yağ sürerek 5 kat yufkayı döşeyin. 5. yufkanın üzerine, harcınızı yayın, diğer yufkaları da aynı şekilde yağlayarak kat kat yerleştirin.

