



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI BÖREK

Emine Beder

Hamuru için:

1/2 çay bardağı sıvı yağ

1 su bardağı su

1 çorba kaşığı limon suyu

Alabildiği kadar un

1 paket margarin (oda sıcaklığında)

1 yumurtanın sarısı

İçi için:

200 gram kıyma

1/2 fincan sıvı

1 adet soğan

1 demet maydanoz

2 dilim bayat ekmek içi

Tuz

Karabiber

Yoğurma kabına sıvı yağı, suyu, limon suyu ve alabildiği kadar unu ve tuzu üave edip, yoğuralım. Kulak memesi yumuşaklığında poğaça hamuru yoğuralım. Unlu bir zeminde hamurumuzu merdane üe kalınca bir yufka açalım. Margarini eritmeden üçte birini alıp, açtığımız yufkaya sürelim. Yufkayı bohça katlar gibi 4'e katlayalım. Bütün katyerlerine margarini sürelim (en üst kadına yağ sürmeyin). Buzluğa katladığımız yufkayı koyup 10 dakika bekletelim. Çıkarıp tekrar açalım. Kalan yağın bir parçasını daha sürelim ve aynı şeküde tekrar katlayalım. Buzlukta bekletip, tekrar çıkararak aynı işlemi tekrarlayalım. Kareler halinde keselim. İçi için; soğanı yemeklik doğrayalım. 1/2 fincan sıvı yağda pembeleştirelim. Kıymalı ekleyip, rengi dönünceye dek kavuralım. Ateşten alalım. Bayat ekmek içiini ufalayalım. Maydanozu ince ince doğrayarak üave edelim. Tuz ve karabiberini ayarlayalım. Hepsini iyice harmanlayalım. Hazırladığımız içi açtığımız hamurlara! köşesine koyup üçgen katlayalım. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp, önceden ısıtılmış orta ısıllı fırında pişirelim.