



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KIYMALI BÖREK

Hamuru için:

- 1 çay bardağı süt
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 3 çorba kaşığı sirke
- 1 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 paket kabartma tozu

Aldığı kadar un

Hamurları açmak için:

Nişasta

İçi için:

- 500 gram kıyma
- 2 adet soğan
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı

Tuz

Karabiber

Pul biber

Üzeri için:

125 gram tereyağı

Yarım çay bardağı sıvı yağ

Hamuru için yoğurma kabına süt, yoğurt, sıvı yağ, sirke, yumurta ve tuzu ekleyip karıştırın. Kabartma tozu ve yumuşak bir hamur elde edene kadar azar azar un ilave edip yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtün ve 20 dakika dinlendirin. Hamuru 16 eşit bezeye ayırın ve her birini üzerine nişasta serperek neskafe tabağı büyüklüğünde açın. Daha sonra 8 adet hamuru üst üste koyun ve tepsinizin boyutunda açın. Kalan 8 adet bezeyi de aynı şekilde hazırlayın ve toplam 2 adet yufka elde edin. Yufkalardan birini yağlanmış tepsiye yerleştirin. İç malzeme için kıyılmış soğanı zeytinyağında kavurun ve kıymayı ilave edip rengi dönene kadar kavurmaya devam edin. Tuz ve baharatları ekleyip karıştırdıktan sonra ılıtın. Tepsideki hamurun üzerine harcı yayın ve diğer yufkayı üzerine kapatıp, kare şeklide kesin. Eritilmiş tereyağı ve sıvı yağı karıştırıp böreğin üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.



