



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI BÖREK

2 yumurta
3 kaşık yoğurt
1/2 çay bardağı sıvı yağ
2,5 Su bardağı un (ayrıca yarım bardak da hamuru açarken yapışmaması için)
Tuz
İçi İçin:
Kıyma
Soğan
Tuz
Karabiber

Çukur bir kabın içine yumurtaları kırıp, 3 kaşık yoğurt ve yarım çay bardağı sıvı yağ ekleyip çırpma teli ile çırpıyoruz. Sonra 2,5 su bardağı elenmiş unu ve 1 çay kaşığı tuzu ekleyip yoğuruyoruz. Şayet hamur elinize çok yapışyorsa 1 ya da 2 yemek kaşığı un ekleyebilirsiniz. Yumuşak, kulak memesi kıvamında bir hamur oluyor. Merdane ile açarken yapışmaması için unlamak gerekiyor. Hamurdan ufak parçalar alıp açıp, içlerine kavurduğumuz kıymamızdan koyuyoruz ve kenarlarını çatal yardımıyla bastırıp kapatıyoruz. Hazırladığımız börekleri unlanmış tepsiye dizip, hepsi tamamlanınca kızgın yağda her iki tarafını kızartıyoruz.

