



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI AÇMA BÖREK

250 gr özlü un
2 adet yumurta
1/2 bardak un
150 gr margarin yağı
250 gr kıyma peynir
4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 küçük kuru soğan

İçi için; soğan küçük kıyılarak az ateşte kavrulur, üzerine kıyma eklenerek beraberce yarım kavrulur. Yağ çok hafif bir ateşte ateşte eritilir. Tamamen soğuduktan sonra buzdolabına konarak donması beklenir. Biraz sertleştikten sonra tahta kaşıkla karıştırılır. Diğer taraftan, hamur tahtasına elenmiş un dökülür. Ortası açılarak tuz atılır ve içine bir yumurta kırılır. Ilık su ile yoğrularak hamur yapılır. Bir topaç haline getirildikten sonra ıslak beze sarılır ve 10 dakika kadar bekletilir. Topaç oklava ya da merdane ile yufka haline getirilir. Daire şeklinde açılır. Daha evvel çırpılarak beyazlatılan yağ, bir fırça ile ya da tahta kaşığın tersi ile yufkanın üzerine sürülür. Tamamen her tarafı yağlanmış olan hamur bu Kez peçete katlar gibi üçe katlanır. Yalnız katlanmış bu hamurun en üstüne yağ sürülmez. Diğer katlara sürülür. Yine yağ beze sarılarak buzdolabına yerleştirilir. 20 dakika sonra buzdolabından alınarak tekrar aynı işlem yapılır. Aynı işlemin üç kez tekrarından sonra yufka tekrar açılır ve börek için malzeme hazır olur.

Bu defa, açılan yufkanın ortasına, kıymalı iç koyulur. İçin üstünü örtmeden yanlardan alınan yufka parçaları ile örtülü bir durum meydana getirilir. Tepsi yağlanır ve bu hamur tepsiye konur. Üstlere yumurta sarısı sürülür ve çok sıcak olmayan bir fırında 20 dakika kadar bekletilir. Sıcak olarak servis yapılır.