



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI BÖREK

3 su bardağı un
1.5 su bardağı su
Tuz
Harç için;
350 gr yağsız kıyma
3 soğan
4 sivri biber
3 domates
2 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
Tuz
Karabiber
Kırmızı pul biber
Hamuru yağlamak için;
1 su bardağı sızma zeytinyağı
Üzeri için;
1 yumurtanın sarısı
Haşhaş tohumu

Soğanları küp doğrayıp kıyma ile birlikte ayçiçeği yağında kavurun. Kıyma suyunu çekip kavrulduktan sonra küp doğranmış domates ve sivri biber, tuz, karabiber, kırmızı pul biber ekleyin. Hiç suyu kalmayınca kadar kavurun.

Başka bir yerde unu, suyu ve tuzu karıştırıp hamur yoğurun. Yoğurduğunuz hamuru 10 eşit parçaya bölün. Her parçayı avuç içinde yuvarladıktan sonra üzerine bastırıp çay tabağı büyüklüğünde açın. Aralanna sızma zeytinyağı sürüp her iki parça hamuru üst üste yerleştirin.

Daha sonra her parçayı orta boy tepsi büyüklüğünde açıp tepsiye yerleştirin. Aralarını sızma zeytinyağı ile yağlayın. Üçüncü parça hamuru açıp tepsiye yerleştirdikten sonra yağlayıp üzerine hazırladığınız iç malzemeyi yayın.

Kalan iki parça hamura aynı işlemi uygulayıp en üste kalan yağı ve yumurta sarısını sürün. Haşhaş tohumu serpip önceden ısıtılmış 170 derece fırında 50 dakika pişirin. Dilimleyip servis yapın.