



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KIYMALI AÇMA BÖREK

1 yumurta  
1 çay bardağı ayçiçeği yağı  
1 çay bardağı yoğurt  
1 çay kaşığı tuz  
1 yemek kaşığı sirke  
1 paket kabartma tozu  
4 su bardağı un  
İç harç için;  
3 soğan  
250 gram kıyma  
2 yemek kaşığı ayçiçeği yağ  
Tuz  
Karabiber  
Hamur açmak için;  
3 yemek kaşığı un  
3 yemek kaşığı buğday nişastası  
Hamur aralarını yağlamak için;  
100 gr. tereyağı

Yumurta yağ, yoğurt, tuz, sirke ve kabartma tozunu bir kaba alın. Unu ekleyip yoğurun. Hamurun üzerini nemli bir bezle örtüp 20 dakika bekletin. Soğanları soyup kıyın. Sıvıyağı tavada kızdırıp soğan ve kıymayı kavurun. Tuz ve karabiberle tatlandırıp ocaktan alın. Un ve buğday nişastasını bir kaptaki harmanlayın. Tereyağını eritin. Hamuru 12 eşit bezeye ayırın. Bezelerin üzerlerine nişastalı un serperek oklava ile tek tek tepsi büyüklüğünde açın.

35-40 cm çapındaki bir tepsiyi yağlayın. 6 yufkayı fırın tepsisine aralarına eritilmiş yağ sürerek üst üste dizin. Kıymalı harcı üzerine yayın. Kalan 6 yufkayı aralarına yağ gezdirerek kıymalı harcın üzerine dizin. Dışa sarkan kenarları içe doğru kıvrın. Kalan tereyağı donmuşsa tekrar eritip son yufkanın üzerine sürün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 40 dakika pişirin. Dilimleyip servis yapın.