



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI BÖREK

Oktay Usta

3 adet taze yufka
125 gr. margarin veya tereyağı
1 su bardağı ılık su
İç harcı:
200 gr. kıyma
1 adet kuru soğan
1 adet patates
1 tutam maydanoz
tuz
karabiber
4 çorba kaşığı sıvı yağ
üzerine bir adet yumurta sarısı

İlk önce bir tavaya sıvı yağ, doğranmış soğanları ilave edip yüksek ateşte 3 dk. kavuruyoruz. Üzerine kıymayı alıp 2-3 dk. daha kavuruyoruz. Peşinden kabuğu soyulmuş, çiğ patatesi rendeliyoruz. 3-4 dk. kavurup; tuzunu, karabiberini ilave edip ocaktan alıyoruz. İlk sıcaklığı çıktıktan sonra maydanozu doğrayıp, karıştırıyoruz. Böylece iç harcımız hazırlanmış oluyor.

Bir tavada margarin ya da tereyağını eritiyoruz. Üzerine soğuk suyu ilave edip su ılık olunca ocaktan alıyoruz. Tezgahın üzerine taze alınmış yufkayı seriyoruz. Hazırlamış olduğumuz karışımdan, fırçayla yufkanın üzerine sürüyoruz. Bir ucundan başlayıp yufkanın ortasına doğru getirip, ortayı 4 parmak ileri geçecek şekilde katlıyoruz. Katladığımız yerin üzerine sostan sürüyoruz. Diğer bölümü de önceden katladığımız bölümün sonuna gelecek şekilde, katladığımızın tam tersine katlıyoruz ve üzerine sos sürüyoruz. Bu defa sağ taraftaki yufkanın ucunu ortayı 4 parmak geçecek şekilde katlıyoruz, buraya da sos sürüp, sol taraftakini de getirip diğerinin başlangıcına koyuyoruz. Buraya sos sürmüyoruz. Katladığımız yufkayı 4'e bölüyoruz. Kalan yufkalara da aynı işlemi yapıyoruz. Böldüklerimizin üzerine iç harcını paylaştırıp zarf gibi katlıyoruz. Ters çevirip yağlanmış tepsiye diziyoruz. Üzerine yumurta sarısı sürüp çörekotu ve susam serpiyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında üzeri kızarana kadar pişiriyoruz.