



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

## KIYMALI BÖREK

1 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı  
4 su bardağı un  
1 çorba kaşığı sirke  
Tuz  
Yeteri kadar su  
Yağlamak için:  
1 çay ardağı sıvı yağı  
İçi için:  
1 su bardağı ince bulgur  
3 çorba kaşığı tereyağı  
1 adet büyük boy soğan  
300 gram kıyma  
Yarım su bardağı dövülmüş ceviz  
Tuz, kimyon, karabiber  
1 demet ince kıyılmış maydanoz

İçi için bulguru sıcak su ile ıslatıp kenarda bekletin. Soğanı ince kıyın ve 3 çorba kaşığı tereyağı ile birlikte tencereye alıp pembeleşene kadar kavurun. Kıymayı ekleyip kavurma işlemine devam edin. Bulgur, ceviz, karabiber, tuz, kimyon ve maydanoz ekleyip karıştırın. İç malzemeyi ocaktan alıp soğumaya bırakın. Hamur için un, tereyağı, tuz ve sirkeyi bir kaba alın. Azar azar su ekleyerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamuru 10-15 dakika dinlendirip 10 eşit parçaya bölün. Hamur bezelerini yemek tabağı büyüklüğünde açıp, sıvıyağ ile yağlayın. Zarf gibi katlayın, tekrar ikiye katlayın. Bütün bezelere aynı işlemi uygulayıp yarım saat dinlendirin. Yağlanmış tezgah üzerinde kare şeklinde açın. Ortasına cevizli harçtan koyup kenarlarını içe doğru katlayarak rulo şeklinde sarın. Diğer hamurlara da aynı işlemi uygulayın. Daha sonra börekleri yağlanmış fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 30 dakika pişirin.