



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI CANFES BÖREĞİ (MANİSA)

malzeme listesi

Hamur için;

4 su bardağı un

2 tatlı kaşığı tuz

Yaklaşık 1.5 su bardağı su

Ayrıca 200 gr eritilip ılıtılmış tereyağı

1 su bardağı zeytinyağı

İç harcı için;

6-7 dilim bayat ekmek içi

4 yemek kaşığı zeytinyağı

400-500 gr orta yağlı kıyma

4-5 adet orta boy kuru soğan

2 çay kaşığı tuz

karabiber

yapılışı

İç harcını hazırlamak için; kıyma ve yağı bir tavaya koyun. Yemeklik incecik doğranmış soğanları ekleyip orta ısıli ateşte, sürekli karıştırarak 7-8 dakika kadar kavurun. Ufalanmış ekmek içi, tuz ve karabiberi serpip 3-4 dakika daha kavurduktan sonra ocaktan alın.

Un ve tuzu derin bir kaba koyup yavaş yavaş suyu ekleyerek yoğurmaya başlayın. Kulak memesi yumuşaklığında ve ellinize yapışmayan bir hamur elde edinceye kadar yoğurun ve hamuru toplayıp oda sıcaklığında bir saat kadar dinlendirin.

Tezgaha un serpin. Hamurdan eşit büyüklükte 12 parça - beze koparıp yuvarlayın. Bezeleri açabildiğiniz kadar ince açın.

Yufka büyüklüğündeki tepsiyi yağlayın. Yufkalardan birini tepsiye serin. Özerine, derin bir kapta karıştırdığınız tereyağı-zeytinyağı karışımından 3-4 yemek kaşığı gezdirin ve hazırladığınız kıymalı içten 3-4 yemek kaşığı serpiştirin.

Diğer yufkalara da sırasıyla aynı işlemleri uygulayarak malzemenin tamamını tüketin. Böreği kenarlarından alta doğru bohça gibi katlayın.

Böreği katlanan kısım altta kalacak şekilde tepsiye yerleştirin, önceden 200 dereceye ayarladığınız sıcak fırında 30-35 dakika altın sarısı oluncaya kadar pişirin. Çıkarıp sıcak sıcak servise sunun.