



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI FRANSIZ BÖREĞİ

Sahrap Soysal

- 125 gr bitkisel margarin (oda sıcaklığında yumuşamış olmalı)
- 1 çay kaşığı tuz
- 3 yemek kaşığı yoğurt
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 3 su bardağı un
- İç harcı için;
- 250 gr az yağlı dana kıyma
- 1 adet orta boy soğan
- 2 adet tatlı yeşil sivri biber
- 2 yemek kaşığı sıvıyağ
- 1 demet dereotu
- 4 çay kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber
- 1 yemek kaşığı un
- 1 su bardağı süt
- 2 adet yumurta
- 1/2 su bardağı rendelenmiş taze kaşar peyniri

İç harcını hazırlamak için; soğanları soyup incecik yemeklik doğrayın. Saplarını temizleyip tohumlarını ayıkladığınız biberleri uzunlamasına ikiye bölün ve incecik doğrayın. Sıvıyağ, soğan ve kıymayı orta boy bir tavaya koyup sürekli karıştırarak 5 dakika kavurun. Biber, tuz ve karabiberi ekleyip 2-3 dakika daha kavurun. Salçayı ve incecik kıyılmış dereotunu da katıp karıştırdıktan sonra ocaktan alın ve bir kenarda soğumasını bekleyin.

Unu derin bir yoğurma kabına koyun. Üzerine tuzu ve kabartma tozunu ekleyip karıştırın. Oda sıcaklığında yumuşamış olan yağ ve yoğurdu ilave edip yoğurmaya başlayın. Malzemeler birbirine iyice karışincaya kadar yoğurun. Kulak memesi yumuşaklığında olan ve ele yapışmayan hamuru toplayıp üzerini bir mutfak peçetesıyla örterek oda sıcaklığında 30 dakika bekletin.

Diğer taraftan, üzeri için; süt kreması ve unu orta boy bir kaseye koyun. Tel çırpıcıyla çırpmaya devam ederek yumurtaları ekleyin. Son olarak, rendelenmiş peyniri de katıp karıştırın. Tuz ve ' karabiberi serptikten sonra bu karışımı soğumuş olan kıymalı harca ilave edin ve karıştırın.

Dinlenen hamuru 24-28 santim çapındaki orta boy ve yağlanmış bir tart kalıbına kenarlarını 2-3 santim yükselterek yayın. Hamuru çatalın ucuyla 4-5 yerinden delin.