



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI KATMER BÖREĞİ

250 gram margarin
3,5-4 su bardağı un
1 su bardağı yoğurt
1 tatlı kaşığı karbonat
150 gram tereyağı
Üzerine sürmek için:
1 yumurta sarısı

Oda sıcaklığındaki yağı, yoğurdu ve tuzu elinizle yoğurun. Daha sonra yavaş yavaş unu ve karbonatı ekleyin. Elinize yapışmayan kulak memesi kıvamında bir hamur elde edince un koymayı bırakın. Hamuru 8 eşit parçaya bölüp 1 saat kadar üzerine nemli bir bez örtüp dinlendirin.

Un yardımıyla her bir bezeye dikdörtgen şekil vererek açabildiğiniz kadar ince açın. Erittiğiniz tereyağını (3-4 kaşık) üzerine yayın. Hamurun uzun tarafına iç malzemeden koyup rulo şeklinde sarın. Ruloyu 5 parmak genişliğinde keserek tepsiye yerleştirin. Bezeleri bu şekilde bitirdikten sonra 1 gece buzdolabında bekletin. Fırına vermeden önce bir yumurta sarısı sürüp 200 derecede nar gibi kızarana kadar pişirin.

İçi için 2 adet soğanı küp küp doğrayıp biraz sıvı yağda kavurun. Ayrı bir tencerede 400 gram kadar kıymayı kavurup soğana ekleyin. Birlikte 5 dakika daha kavurup istediğiniz baharatları ve doğranmış maydanozu ekleyip tencereyi ateşten alın.

