



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIYMALI KAYIK BÖREĞİ

3 hazır yufka  
1 1/2 çorba kaşığı zeytinyağı  
1 küçük soğan (ince kıyılmış)  
30 g dolmalık fıstık  
2 diş sarımsak (dövülmüş)  
1 tatlı kaşığı kimyon  
1 tatlı kaşığı toz kakule (istenirse)  
bir tutam kırmızıbiber  
1/4 tatlı kaşığı tarçın  
125 g mantar (ince kıyılmış)  
50 g (3 çorba kaşığı) kuru üzüm (kıyılmış)  
250 g yağsız dana kıyması  
bir tutam tuz  
bir tutam taze çekilmiş karabiber  
1 çorba kaşığı ince kıyılmış taze soğan ve taze sarımsak karışımı

Önce fırınınızı 220 °C'a ısıtın. Yufkaları üst üste koyup, 11 cm x 5 cm boyutlarında oval parçalar kesin. Kestiğiniz bu parçalardan her birini kayık biçimi tartölet kalıplarına hafifçe bastırarak yerleştirin (kenarlara taşan fazlalıkları makasla kesip atın). 30 tartölet kalıbı, aynı biçimde hazırlanınca, bir tepsiye dizip, tepsiyi fırına sürerek yufkaları altın sarısı bir renk alıncaya kadar (8-10 dakika) pişirin. Tepsiyi fırından alıp, hamurdan kayıkları parçalamadan kalıplardan çıkararak, tel ızgara üstünde soğumaya bırakın.

Zeytinyağının yarısını bir tavaya koyup, ısıtın. Isınınca soğanı ekleyip, kısık ateşte yumuşayana (ama renkleri kahverengileşmemelidir) kadar (5 - 6 dakika) pişirin. Dolmalık fıstık, sarımsak, kimyon, kakule (istenirse), kırmızıbiber ve tarçını ekleyip, 2 - 3 dakika daha pişirin, Mantarları katarak, yumuşayıp suyunu çekene kadar (7 - 8 dakika) pişirmeye devam edin. Suyunu iyice çekince, kuru üzümleri ekleyip, karıştırdıktan sonra, tavayı ateşten alın. Mantarlı karışımı bir tabağa aktarın, bir kenara bırakın.

Kalan yağı tavaya koyup, tütmeğe başlayıncaya kadar ısıtın. Sonra kıymayı ekleyip, rengi değişmeye başlayana kadar karıştırarak kavurun. Mantarlı karışımı ekleyip, karıştırarak birkaç dakika ısıttıktan sonra, tuzu ve karabiberi serpin. Tavayı ateşten alıp, içindeki karışımı bir kaşıkla karıştırdıktan sonra hamur kayıklarına doldurun. Kayıkları geniş bir tabağa dizip, ince kıyılmış taze soğan - sarımsak karışımıyla süsleyerek, sıcak sıcak servis yapın.

Not: Baharatlı kıymalı kayıklar, kapağı sıkıca kapalı bir kaptaki saklanıp, istendiğinde yeniden ısıtılarak servis yapılabilir.