



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KIYMALI KAYNANA BÖREĞİ

Malzeme:

500 gr. un,
250 gr. yağ,
2 yumurta,
biraz tuz,
1/2 fincan zeytinyağı,
İçin için :
250 gr. koyun kıyması,
1 baş soğan,
1 kaşık yağ,
1/2 demet maydanoz,
tuz,
biber.

Yapılışı:

- 1- 500 gr. unu hamur tahtasına eleyiniz.
- 2- Ortasına 1 kaşık yağ 1 yumurta, kenarlarına tuz serpip ılık su ile kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapınız.
- 3- Hamuru 1/2 limon büyüklüğünde bezelere ayırınız.
- 4- Yaş bez altında 10 dakika dinlendiriniz.
- 5- Her bezeyi 10-15 cm. çapında dairelere açıp üzerine eritilmiş margarin sürüp kavuşturmaca 3'e katlayınız. Tekrar yağ sürülüp yine 3'e katlayarak kare şekli veriniz. (Katlarken her kata yağ sürmeyi unutmayınız. En üste sürmeyiniz.)
- 6- Hazırladığınız bezeleri un serpilmiş bir tabağa dizip üstlerine yağ bez örtüp buzdolabına koyup dondurunuz.
- 7- 25-30 dakika sonra tekrar alıp aynı işlemi tekrarlayınız. (5. maddeki işlemi).
- 8- Tekrar dinlemeğe bırakınız.
- 9- 25-30 dakika sonra yine alıp (5. maddeki) işlemi tekrarlayınız.
- 10- 25-30 dakika sonra alıp zeytinyağı sürülmüş tahtada, yağlanmış merdane ile düzgün bir şekilde 3-4 mm. incelikte kare şeklinde açınız.
- 11- Açtığınız bezelere içini koyunuz.
- 12- Kavuşturmaca üçe içi örtecek şekilde katlayınız. (Kenarlarını hafif bastırınız dökülmemesi için).
- 13- Üzerlerine yumurta sarısı sürüp önceden ısıtılmış fırında altlı üstlü pembe renkte pişiriniz.
- 14- Pişince sıcak, sıcak servis yapınız.

İçin Yapılışı:

- 1- Bir tencereye veya tavaya kıymayı, ince doğranmış soğanı, yağı koyunuz.
- 2- Soğanlar sararıncaya, ette kendi bıraktığı suyu çekinceye kadar kavurunuz.
- 3- Ateşten alınız, içerisine maydanoz, tuz karabiberi koyunuz.
- 4- Karıştırarak börekde kullanınız.