



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI NEMSE BÖREĞİ

Yaprak hamuru malzemesi:

5 su bardağı un

1/4 limon

1 büyük paket margarin (250 gr.)

1 tatlı kaşığı tuz

İç için:

250 gr. kıyma

1 iri soğan

Yaprak hamurunu hazırlayınız. 3-4 mm. kalınlığında kare veya dikdörtgen açınız. 5 cm. lik karalara kesiniz. Ortalarına ince kıyılmış soğan ve kıymayla kavrulmuş iç koyunuz. Üçgen şeklinde kapatıp, kenarlarını bastırmayınız. Tepsiyeye dizip, üzerine yumurta sarısı sürerek orta hararetle fırında pişiriniz.

Yaprak Hamurunun Yapımı:

Unu eleyip, ortasını açınız. Limon suyu, tuz, ve 1,5 su bardağı su koyarak bir hamur yapınız. İyice ozleştirip namlı bez altında 10-15 dakika dinlendiriniz.

Normal yumuşaklıktaki yağlı yağlı kâğıt arasında her tarafı aynı kalınlıkta olmak üzere merdane ile bastırarak iki misli büyütünüz. Hamuru ortası şişkin kenarları ince 40 cm. çapında daire halinde açınız. Yağı ortasına koyunuz. Hamurun kenarlarını yağın üzerine bohça gibi kapatıp her tarafının aynı kalınlıkta olmasını sağlayınız.

Un serperek merdane ile yarım parmak kalınlığında uzun dikdörtgen şeklinde açınız. Hamurun karşılıklı kısa kenarlarını ortaya katlayıp kapatınız. Hafif un serpilmiş tahta üzerinde aynı işlemi bir kere daha uygulayınız.

Üzerine nemli bez örterek 1 saat dinlendiriniz.

Dinlenen hamuru hafif un serpilmiş tahta üzerinde açma ve katlama işlemini üstte anlatıldığı şekilde birkere daha tekrarlayınız. Son katlamadan sonra kullanınız.