



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KIYMALI SARAY BÖREĞİ

Kullanılacak malzeme

Kıymalı iç için:

200 gram yağsız kıyma,

2 baş soğan,

1 çay kaşığı karabiberle yeteri kadar tuz.

Hamuru için:

7 kahve fincanı has un,

16+1/2 çorba kaşığı sadeyağ,

3/4 bardak su,

1 çorba kaşığı tuz,

2 kahve fincanı zeytinyağı.

Böreğin üstü için:

1 yumurtanın sarısı.

Yapımı: Bir kuşaneye rendelenmiş veya ince ince doğranmış soğanı koymülü ve kabı orta ısıli bir ateşe oturtmalı.

Tahta bir kaşıkla soğanları bir dakika kadar kavurup öldürdükten sonra kıymayı katmalı.

Soğanla kıymayı yağsız olarak kıymanın rengi dönünceye kadar karıştırarak kavurmalı. Tuzuyla karabiberini de serptikten sonra bir-iki defa daha karıştırmalı ve kabın ağzını örterek kıymalar suyunu salıp da tekrar çekinceye kadar vakit vakit karıştırarak orta ısıli ateşte pişirmeli.

Sonra kuşaneyi ateşten alıp içindekileri bir kenarda soğumaya bırakmalı.

Hamur malzemesiyle katmerlenmiş yufka hazırlamalı.

Sonra bunların ortalarına kıymalı içi eşit parçalara bölerek koymalı. Yufkaların kenarlarını içlerin üstlerine örterek bunları bohça gibi kapatmalı ve hafifçe çırpılmış yumurta sarısını bir fırçayla bunların üzerlerine sürmeli. Sonra bu börek hamurlarını fırın tepsisine ikişer parmak aralıkla dizmeli ve orta ısıli bir fırına sokmalı.

Börekler kabarıp üzerleri nar gibi pişinceye kadar yani 25 - 30 dakika kadar fırında pişirilmeli. Sonra bunları fırından alıp servis tabağına yerleştirmeli ve sıcak sıcak servis yapmalı.



Fotoğraf "Cankat" tarafından gönderildi. 02.08.2014