



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI SARAY BÖREĞİ

Hamuru için:

400 gram ekstra un

1 adet yumurta

1/2 kahve fincanı rafine yağı (veya zeytinyağı)

1/2 çorba kaşığı tuz

1 adet yumurta sarısı

1/2 bardak su

Hamuru yağlamak için:

200 gram orta sertlikte margarin

Kıymalı iç:

2 çorba kaşığı yağ

4 adet orta boy ince kıyılmış soğan

Az tuz

250 gram yağsız kıyma, (kuzu veya koyun)

Az karabiber

1 bağ ince kıyılmış maydanoz

1) Kıymalı içi için küçük bir tencereye yağı koyup orta ateşte eritiniz ve soğanı ilave ederek kenarlarına bulaştırmadan karıştırarak 3-4 dakika kavurup soğanları öldürünüz.

2) Sonra kıyma ve tuzu ilâve edip, ağır ağır karıştırarak 10 dakika kavurup ateşten alınız.

3) Bir kaba boşaltıp, karabiberi ve maydanozu ilâve ediniz ve soğumaya bırakınız

4) Unu elenmiş olarak mermerin üzerine koyup, ortasını havuz gibi açınız, yumurta ve tuzunu ilâve edip, elinizle karıştırarak bir hamur yapınız; iki ovucunuzla kuvvetlice bir ileri bir geri bastıra bastıra iyice yoğurup, yuvarlak ve 60 santim uzunluğunda bir hamur haline getiriniz.

5) Hamurun 20 santimlik iki ucunu birbirlerinin üzerine katlayıp, hamur uçlarını çapraz olarak kıvrık yerlerindeki dirseklerin içine sokunuz (aynen iki elinizi çapraz vaziyette koltuk altınıza soktuğunuz gibi) ve üzerine ıslatılıp sıkılmış bir bez örterek 15 dakika dinlendiriniz. Sonra, 65 santim uzunluğunda düzgün yuvarlak bir hamur yapınız ve 3'er santim ara ile 22 parçaya kesiniz.

6) Hamurları iki ovucunuzla küçük birer top gibi yuvarlayıp alt ve üstlerine hafif erimemiş yağ sürünüz; her taraflarının yağlanması için bir kere daha yuvarlayınız ve altı erimemiş yağla yağlanmış bir tepsiye diziniz. Üzerine ıslatılıp sıkılmış bir bez kapatıp 20 dakika dinlendiriniz.

7) Sonra hamurların her birini merdaneyle 2'şer milim kalınlığında oval pide biçimi açınız ve üzerlerine yarım yumurta büyüklüğünde 20 gram yağı masaj yapar gibi sürünüz. Hamurun uzunlamasına yarısını tam ortadan diğer yarının üzerine kapatınız.

8) Diğer hamurları da aynı şekilde yağlayıp katlayarak, üst üste diziniz.

9) Hamurları alt üst edip, alttakinden başlayarak bir hamuru alınız; bir ucu sol elinizde ve mermerin üzerinde, bir ucu sağ elinizde ve biraz yüksekte sağ elinizle sallayıp hafif hafif çekerek bir kurdele gibi 4 santim genişliğinde 2 milim kalınlığında uzatınız. Ucundan başlayarak sigara dürer gibi yuvarlaya yuvarlaya dürüp, kat kat olmuş yassı tarafının üzerine tepsiye diziniz.

10) Diğerlerini de aynı şekilde hazırlayıp dizdikten sonra, üzerine ıslatılıp sıkılmış bir bez koyup, buzlukta 20 dakika dinlendiriniz, böylece hamur kullanılmaya hazır olur.

11) Hamurları mermer masada, yoksa hamur tahtasının üzerine 1 milim kalınlığında, 14 santim çapında yuvarlak bir tabak gibi teker teker açınız ve tam ortalarına 1'er tatlı kaşığı börek içi koyunuz.

12) Hamurun iki ucunu kıymanın üstünde karşılıklı birleştiriniz ve birini diğerinin üzerine yarım santim bindiriniz. Diğer iki ucunu 1'er santim kıvrınız ve böreklerin üstünü altına getirerek tepsiye diziniz.

13) Üzerlerini yumurtalayıp ilk 5 dakika hızlı, sonra 10 dakika orta fırında pişiriniz ve fırından çıkarıp 2 tanesi 1 porsiyon olarak servis yapınız.

Not: Hamurun tanesi 30 gram olursa 1 kişiye 2 adet, 70 gram olursa 1 kişiye 1 adet verilir. 30 gramlık hamur yaklaşık 14 santim çapındadır, 70 gramlık hamur ise 20 santim kadar çapta olur. Sarış şekilleri aynı olmakla birlikte 20 santimlik hamur daha büyük olduğundan 10 dakika daha geç pişer.