



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIYMALI SİLİNDİR BÖREĞİ

Malzeme :

500 gr. un,  
100 gr tereyağı,  
20 gr. toz pak mayası,  
4 yumurta.

Böreğin içi 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- Ortasını açıp içine pak maya koyup ılık süt veya su ile ezip üre yapınız.
- 3- Unun üzeri çatlayınca yağı, 3 yumurtayı tuzu koyup ılık su ile kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapınız.
- 4- İlık bir yerde üstünü örterek mayalandırınız.
- 5- İki eşit parçaya ayırıp her parçayı 1/2 cm. kalınlıkta açıp 15 cm. karelere kesiniz.
- 6- Her karenin kenarına içini koyup sigara gibi sarınız.
- 7- 20 cm2 lik zeytinyağı ile yağlanmış kağıtlara koyup gevşekçe sarınız.
- 8- Bir tepsiye aralıklı diziniz.
- 9- Kağıtlar doluncaya kadar mayalandırınız.
- 10- Orta hararetili fırında kağıtla pişiriniz.
- 11- Pişince kağıtlardan çıkarıp 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.