



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIYMALI SU BÖREĞİ

350 gram un (7 kahve fincanı)  
60 gram su (3/4 kahve fincanı)  
3 yumurta (bütün)  
15 gram tuz (1 çorba kaşığı)  
100 gram nişasta (2 kahve fincanı)

İÇİNE:

40 gram sadeyağı, ya da margarin (6 çorba kaşığı)

KIYMA İÇİ:

200 gram yağsız kıyma  
40 gram margarin (2 çorba kaşığı)  
400 gram soğan (3 büyük)  
1/2 demet maydanoz

Tuz

HAMURU HAŞLAMAK İÇİN:

16 bardak su  
1/2 silme kahve fincanı tuz

1 Hamur açılan tahtaya; 7 kahve fincan un eledikten sonra unun ortasını havuz gibi açmalı ve bu yere 3 adet yumurta ile içine 1 çorba kaşığı tuz katılmış üç çeyrek kahve fincanı su koyarak karıştırmalı ve yoğurmali, az uzattıktan sonra bunları dokuz eşit parçaya kesmeli ve kesilen parçaların üstlerine bastırarak yassıltıktan sonra üstlerine nemli bir bez örtmeli ve yarım saat dinlenmeye bırakmalıdır.

2 Yarım saat sonra, hamurları teker teker alarak, bunları üstü unlanmış tahtada merdane ile küçük bir tabak yuvarlaklığında büyütmeli, sonra da büyütmüş olduğumuz her bir hamuru bir kaç kez oklavaya sararak, sarılmış olduğu halde uçlarına bastırmalı, yuvarlamalı, sonra da oklavadan çıkararak başka bir ucundan tekrar sarmalı, bu 9 parça hamurdan yalnız bir tanesi böreği içinde pişirecek olduğumuz 24 - 25 santim yuvarlaklığındaki tepside iki misli, diğer sekiz tanesi ise tepside üç parmak daha büyük olmak üzere hamurları büyüterek yuvarlak açmalıdır. (Ortalarına birer miktar nişasta serpererek hamurları üst üste koymalı, teker teker fakat üst üste olmak üzere oklavaya sararak açmalıdır.)

3 Sonra, açılmış bu hamurlardan büyük olanını alarak bunu, içi hafifçe yağlanmış olan tepsiye kenarlarından taşarcasına döşemeli, sonra da diğer hamurları teker teker alarak, bunları, içinde kaynar bir halde 16 bardak tuzlu su olan tencereye atıp ancak 1 dakika kadar haşlamalı, sonra da haşlanmış her hamuru olanağınca yırtmadan dikkatli bir şekilde sıcak sudan çıkararak diğer bir tencereye içindeki soğuk suya atmalı ve soğuk sudan çıkararak, üstüne hafifçe ılık yağ serpilmiş olan ilk hamurun üstüne tepside bir hamur, bir kaşık erimiş yağ olmak üzere eldeki hamurların yarısını böylece tepsiye döşemeli, sonra da bunların üstlerine hazırlanmış kıyma içini eşit olarak yaydıktan sonra kıymanın üstüne de. yine aynı şekilde kalan diğer hamurları haşlamalı, tepsiye döşemeli ve üstlerine de, yanlardan taşan ilk hamurun kenarlarını kapatmalıdır.

4 Hamurların döşenmeleri sona erince; bunun üstüne, kalan yağ geçirdikten sonra tepsiyi orta kuvvetteki fırına sürerek, bir, bir çeyrek - bir buçuk saat arasında pişmeye bırakmalı, sonra üstüne, ya büyük bir tabak ya da başka bir tepsi kapatmalı, altüst ederek böreği tabağa almalı ve hemen servis yapmalıdır.

NOT: Su böreği; 350 gram un da 2 yumurta sarısı, 2 adet bütün yumurta, 25 gram margarin, ya da tereyağı, 20 gram süt ve 15 gram tuzdan elde edilen hamurla da yapılabilir.