



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI SU BÖREĞİ

8 adet yumurta
Aldığı kadar un
Tuz
500 gr az yağlı
2 baş kuru soğan
1 tatlı kaşığı karabiber
Yarım demet maydanoz
4 yemek kaşığı margarin

Öncelikle iç malzeme için kıymayı 3-4 yemek kaşığı margarin ile beraber tavaya koyup suyunu çekinceye kadar kavurun.

Soğanları ince ince doğrayıp ilave edin. Biraz kavurduktan sonra ocaktan alıp tuzu karabiberi ve ince kıyılmış maydanozları ilave edip karıştırın. Soğumaya bırakın.

8 yumurtayı hamur yoğurma kabına kırın tuzunu ekleyip elinizle biraz karıştırın. Aldığı kadar un ilave edip yoğurun. (Manti hamuruna benzer biraz sertce bir hamur hazırlayın.)

Üzerine nemli bir bez örtüp hamuru dinlenmeye bırakın. Hamuru bezelere ayırıp üzerini bezle kapatın. (kurumaması için)

İlk actığınız yufkayı yağlanmış fırın tepsisine serin. Diğer bezeleri acın actığınız yufkaların arasına yapışmaması için bol un serpistirip üst üste koyun. Bir tencereye su koyup kaynatın.

Acılan yufkaları 4 e bölüp her bir yapragını kaynar suda haslayıp soğuk su dolu kaba koyun delikli kevgirle alıp tepsiye serin. Her bir sıra serildikten sonra yağ gezdirip iç malzemeden serin.

Kalan yufkaları da haslayıp bu şekilde dizdikten sonra en son kalan yufkayı acip tepsinin üzerine serin. Üzerini 2-3 yemek kaşığı zeytin yağı ile yağlayıp önceden ısıtılmış 200 C fırında

Üzeri kızarana kadar pisirin. Biraz Soguduktan sonra kesip servis edebilirsiniz.