



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KODRA BÖREĞİ

4 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Adet patlıcan
10 Adet kurusoğan
1 Kg. un
1 kabartma tozu
2 Bardak ılık su
1 Tatlı Kaşığı tuz karabiber
2 adet sivri yeşil biber
5 Adet Domates

Un bir tencereye boşlatılır. Unun ortası açılır. Kabartma tozu ve tuz konulduktan sonra,ılık suyumuz dökülür kulak memesi yumuşaklığında hamur tutulduktan sonra 15 dk dinlendirilmelidir.

İÇ MALZEMESİ: Soğanlar küp şeklinde küçük küçük doğranır 3 yemek kaşığı Sana Klasik ile kavrulmaya başladığında patlıcanlar ve biberler de kavrulmaya verilir iyice kavrulduktan sonra kıymamız da kavrulur ardından domatesler atılır ve yarım çay bardağı su eklenir 10-15 dk kaynatılır ve ocağın altı kapatıldıktan sonra 2 yemek kaşığı un sulandırılıp içine dökülüp karıştırılır Karabiber ve tuz koyulup soğumaya bırakılır -Hamurun Açılışı- hamur yumruk büyüklüğünde ayrılır ayrılan hamurlar orta büyüklükte açılır üstleri tek tek yağlanıp üst üste koyulur oklava yardımıyla tepside 5parmak dışarı taşacak şekilde açılır tepsinin altı yağlanıp hazırlanan hamur tepsiye yerleştirilir soğuyan iç malzeme tepsiye dökülür Dışa taşan hamurlar malzemenin üstüne gelecek şekilde ve hazırlanan böreğin ortası açık olacak şekilde katlanır ardından hamurun üstü hafif yağlanır Fırına verilir ve 250 derecede 1 saate yakın pişirilir Fırından alınan börek hamurun üzeri hafif ıslatılır hazır olan böreğin üzeri örtülüp 20 dk sonra servis edilir.