



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KURU AÇMA BÖREK

<https://www.sabah.com.tr>

Hamuru için:

2 adet yumurta

1 çay bardağı yoğurt

1 çay bardağı su

1 çay bardağı sıvı yağ

Yarım çay kaşığı sirke

1 çay kaşığı tuz

Aldığı kadar un

Hamuru açmak için:

1 paket nişasta

2 su bardağı un

İçi için:

1 adet soğan

250 gram kıyma

4 çorba kaşığı sıvı yağ

6 adet pancar yaprağı ve sapı

1 adet havuç

1 adet kabak

Yarım demet maydanoz

Yarım demet dereotu

Tuz

Karabiber

Kimyon

Üzeri için:

250 gram tereyağı

Hamur için yumurta, yoğurt, su, sıvı yağ, sirke ve tuzu yoğurma kabına alın. Yumuşak bir hamur elde edene kadar un ilave edip, yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtün ve 30 dakika dinlendirin. Ayrı bir kapta hamuru açmak için nişasta ve unu karıştırın. Dinlenen hamurdan 15 adet beze koparın ve nişastalı karışımın içine atıp, her taraflarını karışıma bulayın. Bezeleri oklava yardımıyla çok ince olacak şekilde açın. 2 iç malzeme için sıvı yağı bir tavaya alıp, kıyılmış soğan ve kıymayı birlikte kavurun. Kıyılmış pancar sapını ilave edip, 2-3 dakika daha kavurun. Sonra rendelenip suyu sıkılmış kabak ve rendelenmiş havucu ekleyip, harlı ateşte suyunu çekene kadar kavurmaya devam edin. Kıyılmış pancar yaprağı, dereotu ve maydanoz ekleyip, suyunu çekene kadar kavurun. Tuz, karabiber ve kimyon katın. Tavayı ocaktan alıp, soğumaya bırakın. 3 Açtığınız yufkalardan birinin iki ucundan büzerek ortada toplayın. Büzdüğünüz yufkayı ikiye kesin ve her birinin uç kısmına yakın yere 1 çorba kaşığı iç malzemeden koyun. Yufkanın diğer ucunu önce 2 parmak içe doğru katlayın. Daha sonra yufkayı malzemenin üzerini kapatacak şekilde uca kapatın. Diğer yufkaları da aynı şekilde hazırlayıp, fırın tepsisine yerleştirin. Eritilmiş tereyağı gezdirin ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin.



© lezzetler.com tarif no:159416 • adı:Kuru Açma Börek • gönderen:Gül • indirme tarihi:04.04.2025 - 20:58