



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MAYALI BÖREK

Hamuru İçin:

1,5 su bardağı süt

1 çay bardağı sıvı yağ

1 adet yumurta

1 tatlı kaşığı instant maya

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı şeker

5 su bardağı un

Hamurların Arasına Sürmek İçin:

3 yemek kaşığı tereyağı (eritilecek)

Yarım çay bardağı zeytinyağı

İçi İçin:

400 gr kıyma

2 adet kuru soğan

2 adet yeşilbiber

1 adet patates

4 yemek kaşığı zeytinyağı

Yarım demet maydanoz

1 tatlı kaşığı biber salçası

1 tatlı kaşığı karabiber

Üzeri İçin:

Susam

Hamur malzemelerinin hepsini yoğurma kabına alalım.

Ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edelim.

30 dakika dinlenmeye bırakalım.

Bu sürede iç malzememizi hazırlayalım.

Soğan ve biberleri zeytinyağında soteleyelim.

Kıymayı da ekleyerek, suyunu çekene kadar pişirelim.

Patatesi küçük küçük doğrayıp, salça ile birlikte ekleyelim.

5 dakika daha pişirip altını kapatalım.

Karabiber ve maydanozunu ekleyip karıştırıp soğumaya bırakalım.

Kabaran hamurumuzu 6 eşit bezeye bölelim.

Bir bezeyi önümüze alalım, servis tabağı büyüklüğünde açalım.

Tereyağı ile zeytinyağını karıştıralım.

Açtığımız hamurun üzerine fırça yardımı ile sürelim.

Bıçak yardımıyla aralıkları eşit olacak şekilde hamuru 8 eşit parçaya ayıralım.

Sonra bütün katları üst üste kapatalım.

6 hamuru da böyle hazırlayalım

Buzdolabında 30 dakika bekletelim.

Süre dolunca hepsini servis tabağı büyüklüğünde açalım.

1 tanesini önümüze alıp tereyağı sürelim.

2. hamuru üzerine ekleyip tekrar tereyağı sürelim.

En son 3. hamuru üzerine kapatalım.

Merdane yardımıyla fırın tepsisi büyüklüğünde açalım.

Tepsimize serelim ve iç harcımızı üzerine yayalım.

Kalan son üç hamuru da böreğin alt kısmı gibi hazırlayıp üzerine yerleştirelim.

Dilimleyip her yerine tereyağı sürelim ve susam serpelem.

30 dakika tepside dinlendirelim.

180 derece fırında pişirelim.



---

© lezzetler.com tarif no:157061 • adı:Mayalı Börek • gönderen:Doctor • indirme tarihi:07.04.2025 - 11:56