



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEVLANA (KONYA)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

Hamuru için:

Bir miktar un

Bir miktar su

Yaş maya

Harcı için:

50 gram kıyma

50 gram peynir

2 adet soğan

1 adet domates

2 adet biber

Maydanoz

20 gram tereyağı

Yeterli miktarda un, su ve tuz yaş maya ile birlikte yoğrulur. Hamurun mayalandığı anlaşıldığı zaman hamurdan küçük küçük bezeler alınır. Bu bezeler elle açılır. Daha önceden soğan, biber, domates ve maydanozlar satırla doğranır. Bunlar kıyma ve peynir ile karıştırılır. Hamurun üzerine yayılır. Hamurun kenarları yarım kapatılarak elle sündürülür. Yaklaşık uzunluğu doksan santim olur. Taş fırına konulur. Dört beş dakika içerisinde pişer. isteğe bağlı olarak fırından çıkarıldıktan sonra üzerine tereyağı sürülür. 6-8 parçaya ayrılarak tabaklara konulur. Bu şekilde servis yapılır.

Not: Konya'da 1970 yılına kadar bu böreğe "karışık" denilirdi. Ancak börek günümüzde Mevlana böreği olarak biliniyor. Bunun nedeni ise 1970 yılından sonra Mevlana'yı Anma Törenleri uluslararası bir boyut kazanmasıyla bölgeyi ziyarete gelen turistlere kültürel zenginliklerin yanı sıra yemek kültürünü de daha etkili bir isimle tanıtmak amacıyla "Mevlana" ismini vermişler.