



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUHACIR BÖREĞİ

Malzemeler

4 kuru soğan

Biraz kıyma

1 yeşil biber

1 domates

Avuç içi kadar pirinç

Pul biber ve tuz

Yapılışı

Yağda kıyma, soğan, biber ve domatesi kavurduktan sonra pirinci de ekleyip biraz su ile pişirilir. Un su ve biraz tuz ile birlikte yumuşak bir hamur elde edilir. Hamuru 4 büyük beze ve 4 küçük beze olmak üzere bölünür. Büyük bezeler yuvarlak tepsi büyüklüğünde tek tek açılır. Küçük bezeler ise bir tabak büyüklüğünde açılır. Tavada yarım paketten fazla sana yağı eritip, birazda ay çiçek yağı koyulur. 2 büyük bezeyi yağlayıp üst üste koyulur. Yuvarlak kenarları içe doğru yağlanıp düzölerek kare bir bohça şeklini aldıktan sonra 2 küçük bezeyi de yağlayarak üstüne koyunuz. Daha sonra tepsinin büyüklüğünde açılarak küçük bezeler alta gelecek şekilde tepsiye yayılır. Arasına iç malzemesi konur. Geriye kalan 2 büyük 2 küçük bezelerde altta yapılan işlemin aynısı üstte yapıp tepsiye konur. Yalnız bu sefer küçük bezeler üste gelecek şekilde tepsiye açılır.

NOT: Küçük bezelerin alt ve üst yüzeye gelmesinin sebebi; böreğin piştikten sonra katlarının belirgin olup yumuşak, aynı zamanda çıtır çıtır olmasını sağlar. Böreği fırına vermeden önce yoğurt ve yağ karışımını sürerek pişirilir.