



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI PAŞA BÖREĞİ

500 gram un
3 büyük yumurta
Yeterince su
Tuz
İçi için:
250 gram kıyma
Yarım demet maydanoz
1 iri boy kuru soğan
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı toz biber
Tuz
Üzeri için:
500 gram süzme yoğurt
3-4 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
Kızartmak için:
1 su bardağı sıvı yağ
Haşlamak için:
2- 3 su bardağı su
Tuz

Hamurun malzemelerini bir araya getirip yoğurarak yumuşak bir hamur elde edin.
Üzerini örtüp mayalanması için 15 dakika kadar bekletin.
Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp tavanın boyuna göre açın.
Her birini tavada önlü arkalı kızartın.
Bir başka tavada kıymayı kavurun.
İçine ince doğranmış soğanı ekleyip kavurmaya devam edin.
İnce kıyılmış maydanozları ve baharatları da ekleyip altını kapatın.
Genişçe bir tavada suyu kaynatıp içine tuzu ilave edin.
Hamurları bu tuzlu suda 1'er dakikalığına tek tek haşlayın ve servis tabağına alın.
Üzerine kıymalı harçtan yayın.
Bu işlemi yufkalar bitene kadar sürdürün.
En üste yoğurt sosunu ve kırmızı biberli tereyağlı sosu gezdirin.
Dilimleyerek servis edin.



© lezzetler.com tarif no:144556 • adı:Kiymalı Paşa Böreği • gönderen:hamur abla • indirme tarihi:02.04.2025 - 09:05