



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRTIRIK BÖREK

1 kilo un
1 kaşık tuz
Aldığı kadar su
1 bardak sıvı yağ
2 tane kuru soğan
1 kaşık tuz, karabiber
500 gram kıyma
Üzerine 2 kaşık margarin
1 tane yumurta

Yoğurma kabımıza unu ve tuzu ve sıvı yağını koyup yumuşak bir hamur elde edene kadar ılık su ekleyerek güzelce yoğuruyoruz. Daha sonra bu hamurumuzun üzerine nemli bir bez koyup yaklaşık yarım saat dinlendiriyoruz. Bu arada iç malzemeyi hazırlayabiliriz. Tavamıza bir miktar margarini alıp önce soğanlarımızı pembeleşinceye kadar kavuruyoruz ardından da kıymamızı atıp kavurma işlemine devam ediyoruz. En son tuz ve karabiberini ekleyip ateşten alıyoruz. Yarım saatin ardından hamurumuzu 5 eşit parçaya bölüp her birini merdane yardımıyla biraz açıyoruz. (çok büyük olmayacak çünkü bunlar dinlendirilmeye alınacak tekrar)ve üzerine sıvı yağ sürüp bir tepsiye alıyoruz.Bu işlemi tüm hamurlarımıza uygulayıp tekrar dinlenmeye alıyoruz. Hamurlarımızı dinlendikten sonra onları önce elimizde daha sonra masanın üzerine koyup yavaşça kenarlarından çekerek büyütüyoruz. Ne kadar ince olursa o kadar güzel olur.açma işlemimiz bittikten sonra.İç malzemesini koyup hamurumuzu rulo haline getiriyoruz.Rulo haline gelen hamuru bir bıçak yardımıyla küçük küçük kesip yağlanmış tepsiye diziyoruz. Tüm hamurlar için aynı işlemi uyguluyoruz. En son olarak üzerlerine yumurta ve yağ sürüp 180 derece fırında altı üstü kızarana kadar pişiriyoruz.

