



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAFRANLI KIYMALI BÖREK

Hamur için:

Bir tutam safran

1 su bardağı ılık su

4 su bardağı un

1 çay kaşığı tuz

1 adet yumurta

1 su bardağı süt

Yarım kahve fincanı fındık yağı

Hamurların arasına sürmek için:

50 gram tereyağı

İç için:

250 gram kıyma

1 adet küçük boy soğan

1 çorba kaşığı tereyağı

1 kahve fincanı pirinç

Yarım demet maydanoz

Tuz

Karabiber

Hamur için safranı 1 su bardağı ılık suda 15 dakika bekletin. Unu yoğurma kabına alın ve ortasını havuz şeklinde açın. Safranlı su, tuz, yumurta, süt ve fındık yağı ilave edip, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtün ve yarım saat dinlendirin. 2 İç malzeme için bir tavaya aldığınız kıyma ve kıyılmış soğanı tereyağında kavurun. Haşlanmış pirinç, tuz ve karabiber ekleyip, 1-2 dakika daha kavurmaya devam edin. Kıyılmış maydanozu katın ve tavayı ocaktan alın. Dinlenen hamuru 12 eşit bezeye ayırın ve tüm bezeleri yemek tabağı büyüklüğünde açın. 3 6 adet bezenin arasına eritilmiş tereyağı sürerek, üst üste koyun. Diğer 6 adedi de aynı şekilde hazırlayın ve üzerlerine nemli bir bez örterek, buzdolabında en az yarım saat bekletin. Daha sonra 6 adet yufkayı normal büyüklükte, ince ve tek bir yufka olacak biçimde açın. Ortasını komposto kasesi büyüklüğünde kesin ve kestiğiniz orta parçayı çıkarın. Hamurun üzerine iç malzemenin yarısını yayın. Kenar kısımlarını ortadaki kestiğiniz boşluğa doğru yuvarlayın ve simit şekli elde edin. Üzerine bıçakla 3-4 yerinden çizikler atın. Yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Diğer hamuru da aynı şekilde hazırlayın ve toplam 2 adet börek elde edin. Hamurların aralarına sürdüğünüz yağdan kalan yağ olursa onu da böreklerin üzerine sürün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzerleri hafif pembeleşene kadar pişirin.



