



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞAM BÖREĞİ (BATMAN)

Hamuru için:
6-7 su bardağı un
Tuz
Aldığı kadar su
İç harcı için:
5-6 adet soğan
Bir demet maydanoz
1 tatlı kaşığı pul biber
1 çay bardağı sıvı yağ
1 kg kıyma
Salça

İç harcı için kıymayı tavada kızdırdığınız yağda iyice kavurun.
Soğanları küp küp doğrayıp kıymaların içine ilave edin.
Ardından salça ve pul biberi de malzemelerin içine koyup, karıştırın.
Son olarak ocağı kapatmadan önce, küçük küçük doğradığınız maydanozları ilave edin.
Hamuru için; su, tuz ve unu karıştırıp, yoğurun.
Hamurdan yumurta büyüklüğünde bezeler alıp, merdane ile açın.
İçine hazırladığınız iç harcı koyarak, hamurun boş olan kısmı ile eşitleyin.
Ardından hamurun boş kısmını, iç harcın olduğu kısmın üzerine kapatın.
Artan hamuru, bir tabak ya da bir bıçak yardımı ile kesin.
Yaptığınız Şam böreklerini, tercihen saç tavada altını yağlayıp kızartın.

