



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞAM BÖREĞİ (BATMAN)

Hamuru için:

1 su bardağı un

Yarım su bardağı su

1 çay kaşığı tuz

İç i için:

150 gram kıyma

Yarım kuru soğan

1 diş sarımsak

1 çay kaşığı kırmızı pul biber

Yarım çay kaşığı tuz

Hamur malzemelerini bir kaba koyunuz ve iyice yoğurunuz 20 dakika beklerken içini hazırlamaya başlayınız.

Soğanı ve sarımsağı yağda kızartınız üzerine kıymayı koyup kızartmaya devam ediniz daha sonra baharatları ekleyip ocaktan alınız. İç i soğumaya bırakınız.

Hamurdan ufak parçalar alıp elinize açtıktan sonra oklava ile inceltiniz soğumuş harcı içine yerleştirip bir kenarını diğer kenarına getirip üzerini kapatınız.

Bittikten sonra derin bir tava da bol yağ koyunuz kızaran yağa börekleri atınız derseniz saç tava ocaklarında da daha kolayca yapabilirsiniz.

