



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞAM BÖREĞİ (BATMAN)

Hamur için:

1 kg. un
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yumurta
1 yemek kaşığı yoğurt
10 gram tuz
250 ml. ılık su

İçi için:

1 kg. az yağlı kıyma
1 demet maydanoz
5-6 adet orta boy soğan
Bir tutam yenibahar
Bir tutam karabiber
Bir tutam pul biber
Bir tutam tuz
1.5 su bardağı ayçiçek yağı

Un ve yumurtayı bir kabin içerisinde alarak karıştırın ve yoğurun. Üzerine sıvı yağ, yoğurt, ılık su ve tuzu ekleyip yoğurmaya devam edin. Hamur kıvamına gelince 30 dakika oda sıcaklığında dinlendirin. Bu esnada maydanoz ve soğanı ince ince kıyın. Ardından tencereye yağ ve soğanları ekleyerek kavurun. Üzerine az yağlı kıymayı koyarak karıştırın. Daha sonra maydanoz ve baharatları ekleyerek özdeşleşene kadar kavurun. Dinlenen hamuru ceviz büyüklüğünde parçalara ayırın. Ayırdığınız parçaları 10 cm. çapında olacak şekilde merdane ile açın. Açılan hamurun ortasına kıymalı harçtan koyun ve yarım ay şeklinde kapatın. Sıvı yağı tavaya alın ve kızdırın. Börekleri teker teker önlü arkalı olacak şekilde kızartın.