



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞAMBRAK

2 adet yumurta
1 yemek kaşığı sirke
4,5 su bardaęı un
Alabildięince su
500 gr. orta yağlı kıyma
2 adet orta boy soęan
2 adet orta boy domates
2-3 dal taze yeşil soęan
½ demet maydanoz
2 adet yeşil taze biber
1 ay kaşığı tuz
1 su bardağı kızartma yağı

Önce böreğin iç harcı için; kıyma ve soğan geniş bir tavada sürekli karıştırılarak 7-8 dakika kadar kavrulur ve ateşten alınır. İçine tuz ve baharatlarla beraber, domates, yeşil biber ve soğan, maydanoz eklenip iyice karıştırılır, bir kenara bırakın. Öte yandan derin bir karıştırma kabının içine, yumurta kırılır, sirke ve un eklenerek yoğrulur. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edinceye değin, azar azar su eklenerek iyice yoğrulur. Sonra üzerine nemli bir mutfak peetesi kapatarak, hamur en az 30 dakika dinlenmeye bırakılır. Dinlenen hamurdan kabuklu ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak, hafif unlu bir tezgahın üzerinde çay tabağı büyüklüğünde açılır.

Yaklaşık 1 yemek kaşığı dolusu kıymalı iç harçtan açılan hamurların kenarına koyulup, üstüne katlanır. Böylece hazırladığımız D şeklinde, yarım daire formundaki böreklerimizi kızgın yağda önlü arkalı kızartıp, sıcak olarak servise sunalım.