



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SANDIK BÖREĞİ

MALZEMELER

1 adet yumurta
1 fincan sirke
1 fincan maden suyu
1 kaşık toz şeker
1 çaybardağı yoğurt
2 çaybardağı erimiş margarin
1 paket kabartma tozu
alabildiği kadar un
300 gr kıyma
1 adet iri soğan
1 adet domates
1 adet kırmızı dolmalık biber
1 adet yeşil biber
tuz
karabiber

HAZIRLANIŞI

Unu bir kap içine alıp ortasını açın, buraya yoğurdu, yağı, maden suyunu, sirkeyi, yumurtanın akını, şekerini, kabartma tozu ve tuzu katıp yoğurun. İlap ettiği kadar un katabilirsiniz. Hazırladığınız hamurun üzerini örtüp 30dk dinlendirin. Zamanı dolunca da portakal büyüklüğünde parçalar koparın sandık gibi dikdörtgen şekil verip yağlanmış tepsiye dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün. 180dereceli fırında kızarana kadar pişirin. Soğanı kıyın kıyma ile beraber bir kapta kavurun, rengi dönünce minik doğradığınız biberleri ilave edip soteleyin; kabuksuz doğradığınız domatesi karıştırın. Baharatını ayarlayın ve 1bardak kadar su katarak kısık ateşte pişirin. Pişen börekleriniz soğuyunca üst taraflarını kesip kapak gibi açın ve içini boşaltın, boş bir sandık olsun. Buraya hazırladığınız harcı pay edip kapaklarını kapatın; servise hazırlar.