



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI BÖREK

Malzemeler:

4.5 su bardağı un
1/2 yemek kaşığı kuru maya
1 su bardağı su
1 çay bardağı erimiş margarin
1 yumurta sarısı çörekotu
İç malzemesi:
200 gr. kıyma
3-4 diş sarımsak
1 iri domates
3-4 yeşil biber
tuz
karabiber

Yapılışı:

Mayalı hamur yoğrulur. İlık bir yerde dinlenmeye bırakılır. Çiğ kıymaya dövülmüş sarımsak, ince doğranmış domates, biber, tuz, kara biber karıştırılıp bir kenarda bekletilir. Mayalanan hamur, 2 bezeye bölünür. Bezenin bir tanesi kalın yufka olarak açılır. Erimiş margarin her yanına sürülür ve bohça gibi katlanıp, kat yerlerine de yağ sürülerek buzdolabında 10 dakika bekletilir. Buz dolabından alınıp tekrar kalın bir yufka açılır. Aynı şekilde yağlanıp katlanıp tekrar dolaba konur. 5 dakika sonra tepsinin büyüklüğünden biraz daha büyük açılır. Yağlanmış tepsiye yayılır. Hazırlanan harçtan içine serpiştirilip her tarafına yayılır. Diğer bezeye de aynı işlem yapılır, ikinci yufkayı da tepsinin üzerine yayıp kenarları yapıştırılır. Böreğin tam ortasına bilye büyüklüğünde bir delik açılır. İlık bir ortamda tekrar mayalanmaya bırakılır. Mayalanan tepsideki hamurun üzerine yumurta sarısı sürülüp çörek otu serpilir. Önceden ısıtılmış fırında 170° de pişirilir.