



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SARIYER BÖREĞİ (İSTANBUL)

<https://www.sabah.com.tr>

4 su bardağı un  
1 adet yumurta  
1 Türk kahvesi fincanı sıvıyağ  
Yarım limonun suyu  
1 çay kaşığı tuz  
1 su bardağı su  
İçi için:  
250 gram kıyma  
1 adet büyük boy soğan (yemeklik doğranmış)  
1 çorba kaşığı kuşüzümü  
1 çay kaşığı yenibahar  
Tuz  
Karabiber  
Hamurları yağlamak için:  
125 gram eritilmiş tereyağı

Hamur için unu geniş bir yoğurma kabına alıp, ortasını havuz şeklinde açın. İçine yumurta, sıvıyağ, limon suyu, tuz ve su ekledikten sonra yoğurarak yumuşak bir hamur elde edin. Üzerine nemli bir bez örterek oda sıcaklığında yarım saat dinlendirin. İç malzeme için yemeklik doğranmış soğan ve kıymayı bir tavaya alıp kavurun. Kuş üzümü, tuz, karabiber ve yenibahar ekleyip ocaktan alın. Dinlenen hamuru 10 bezeye ayırın ve her birini yemek tabağı büyüklüğünde açın. Üzerlerine eritilmiş tereyağı sürüp 5 tanesini üst üste koyun. Kalan 5 hamuru da aynı şekilde hazırlayıp oda sıcaklığında 1 saat dinlendirin. Sürenin sonunda 5'li gruplardan birini düz bir zemine alıp kenarlarından çekerek yırtmadan açabildiğiniz kadar ince açın. Daha sonra bir kenarına kıymalı harç koyup rulo şeklinde sarın. Yağlı kağıt serilmiş bir fırın tepsisine U şeklinde yerleştirin. Daha sonra uç kısımlarını içe doğru kıvrıp birleştirin. Kalan hamurları da aynı şekilde hazırlayıp tepsiye yerleştirin. Üzerine eritilmiş tereyağı sürün. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzerleri kızarana dek pişirin. 2-3 parmak genişliğinde dilimleyerek servis yapın.

