



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIYER BÖREĞİ

THY Skylife

500 gr un
15 gr tuz
1 tatlı kaşığı sirke
250 gr tereyağı (hamuru açmak için)
200 gr su
250 gr kıyma
2 kuru soğan
50 gr kuş üzümü
50 gr çam fıstığı
15 gr tuz
15 gr karabiber
70 gr tereyağı
¼ demet ince kıyılmış maydanoz

Kıyma Harcı İçi Hazırlanışı:

Kuru soğanlar ince doğranır, tencerede tereyağı eritilip fıstık ve soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Kıyma ilave edilip arada karıştırılır. Kıyma suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur. Islanmış kuş üzümü, tuz, karabiber ilave edilip ocaktan alınır. Soğuyunca ince kıyılmış maydanoz ilave edilip karıştırılır.

Un elekten elenip karıştırma kabına alınır. Tuz, sirke ve su ilave edilip yumuşak olacak şekilde yoğrulur. İki eşit parçaya bölünüp üzerine 250 gr tereyağı el yardımı ile bastırılarak yedirilir. 30 dakika bekletilip el yardımı ile tezgâh üzerinde yufka inceliğinde açılır. Açılan hamura kavrulmuş kıyma harcından şerit halinde koyulur. Rulo şeklinde sarılır. İstenilen şekil verilip yağlanmış fırın tepsisine alınır. 175 derecede 45 dakika pişirilir. Sıcak olarak servis edilir.



