



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SARIYER BÖREĞİ

250 Gr Sana Hamurışı  
200 gr kıyma  
1 Çay Kaşığı karabiber  
3 Çorba Kaşığı yoğurt  
1 Çay Kaşığı tuz  
5 Adet soğan  
1 Adet Yumurthanın sarısı  
2 Çorba Kaşığı kuşüzümü  
1 Adet Yumurthanın sarısı  
1 Paket kabartma tozu  
2 Çorba Kaşığı sıvıyağ  
2 Çorba Kaşığı süt  
2 Çay Kaşığı tuz  
1 Çay Kaşığı yenibahar  
4,5 Su Bardağı un

Oda ısısında yumuşatılmış margarin, yumurtanın sarısı, kabartma tozu, yoğurt ve tuzu hamur yoğurma kabına alıp karıştırın. Unu azar azar yedirerek ekleyip pütürsüz kıvamda bir hamur yoğurun. Hamuru 2 eşit parçaya ayırın. Üzerini örtüp buzdolabında 15 dakika bekletin. Kuşüzümlerini ayıklayıp yıkayın. Yumuşayana kadar suda bekletip süzün. Soğanları soyup zar şeklinde doğrayın. Margarini tavada eritip soğanları soteleyin. Kıymayı ekleyip suyunu bırakıp çekene kadar kavurun. Kuşüzümü, yenibahar, tuz ve karabiberi ilave edin. Hamurlardan birini un serpilmiş tezgahın üzerine alıp merdane ile dikdörtgen şeklinde açın. İç malzemenin yarısını ilave edip hamuru uzun kenarından başlayarak sarıp rulo yapın. İkinci hamuru da aynı şekilde hazırlayın. Fırın tepsisini yağlayın. Süt, yumurta sarısı ve yağı bir kase de çirpin. Böreklerin üzerine fırça yardımıyla sürün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırın da 20-25 dakika pişirip ayırmadan enine dörde bölün. Dilimlerin arasına hazırladığınız fesleğenli pesto sosun üçte ikisini paylaşın. Üzerine domates, mantar, kalan pesto sos ve kapariyi ilave edin. Üst ekmekleri üzerlerine kapatıp elinizle hafifçe bastırın. Kayısı ve şeftalileri dilimleyip çekirdeklerini çıkarın. Portakal ve greyfurtun suyunu sıkın. Kayısı, şeftali, doğranmış kavun, su ve balı blenderde ezip portakallı karışıma ekleyin. Bardaklara paylaşın. Sandviç ile servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 16.08.2023

