



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIYER BÖREĞİ

320 Gr Sana Hamurışı
500 gr un
250 gr kıyma
2 Adet soğan
50 gr kuş üzümü
200 gr su
50 gr çam fıstığı
1 Çay Kaşığı karabiber
1 Tatlı Kaşığı tuz
1 Sap maydanoz (ince kıyılmış)
1 Tatlı Kaşığı sirke

Kuru soğanlar ince doğranır, tencerede sana margarin 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 sana margarin 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.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 16.08.2023