



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

SELANİK BÖREĞİ

Emine Beder

6,5 SU BARDAĞI UN
1/2 ÇAY BARDAĞI SIVI YAĞ
2,5 SU BARDAĞI SU
1 SU BARDAĞI SIVI YAĞ (YUFKALARI YAĞLAMAK İÇİN)
TUZ
İÇİ İÇİN:
4 ORTA BOY SOĞAN
200 GR. KIYMA (YAĞSIZ)
3-4 SİVRİBİBER
1 ORTA BOY DOMATES
3-4 ÇORBA KAŞIĞI SIVI YAĞ
1 İRİ BOY PATLICAN
2 ORTA BOY PATATES
TUZ
KARABİBER
ÜZERİ İÇİN:
3 ÇORBA KAŞIĞI YOĞURT
3 ÇORBA KAŞIĞI SIVI YAĞ

Elenmiş unun ortasını havuz gibi açalım. İçine sıvı yağı, suyu ve tuzu ekleyerek özlü bir hamur yoğuralım. Hamuru 14 eşit parçaya bölüp beze yapalım. Üzerlerine nemli bez örtüp 1/2 saat dinlendirelim. Bu arada kıymalı harcı hazırlayalım. Tavaya sıvı yağı alalım. Küp doğranmış soğanı ekleyerek pembeleşene dek kavuralım. Kıymayı ekleyip suyu çekilene dek kavurmaya devam edelim. Tavla zarı iriliğinde doğranmış patates, patlıcanları ekleyip birkaç dakika kavuralım, sonra küçük doğranmış sivri-biberleri, tavla zarı iriliğinde doğranmış domatesi, tuzu ve karabiberi ekleyip birkaç kez çevirerek ateşten alıp soğutalım. Dinlenmiş bezeleri unlanmış bir zeminde servis tabağı büyüklüğünde açalım. Yufkaların yarısını aralarına bolca yağ sürerek üst üste serelim. Hamurun kenarlarını çekıştırıp tepsi büyüklüğünde genişletelim ve margarinle yağlanmış tepsiye serelim. Kıymalı harcı yufkaların üzerine yayalım. Kalan yufkaların aralarına da bolca yağ sürerek üst üste serelim, tekrar hamurun kenarlarını çekıştırıp tepsi büyüklüğünde genişletelim ve kıymalı harcın üzerine serelim. Bir kapta yoğurdu ve sıvı yağı karıştırarak yufkaların üzerine sürelim. Önceden ısıtılmış 220° ısıllı fırında böreğin altı üstü pembeleşene dek pişirelim.

