



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİĞARA BUHARI BÖREĞİ

1 adet yumurta
3 su bardağı un
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar su
İç i için:
250 gr kıyma
1 çay bardağı pirinç
1 baş soğan
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
3 adet domates
1 adet kesme şeker
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz

Un tezgaha konur, ortası havuz yapılır, tuz serpilir, yumurta kırılır, sıvıyağ bırakılır. Toplanana kadar azar azar un ilave ederek sertte yakın bir hamur yapılır. Strece sarılır, 20 dakika kadar dinlendirilir. Bu arada iç hazırlanır. Pirinç yumuşayana kadar haşlanır, soğan çok küçük kıyılır, tuz eklenir ve yumuşaması için elle ovulur. Kıyma, karabiber, toz biber ve sıcak olarak haşlanmış pirinç ilave edilir, karıştırılır. Hamur oklavayla olabildiğince ince açılır. 4 parmak eninde ve boyunda kare parçalar kesilir. Havırlanan iç köfte gibi yumcuklanır, kare hamurların üzerine üçgenlemesine konur. Sağdan ve soldan katlanır, rulo yapılır. Metal kevgir, fırçayla yağlanır, börekler dizilir. Başka tencerede kaynamakta olan suyun üzerine konur, kapak kapatılır, 15 dakika pişirilir. Üst malzemesi için domatesler rendelenir, zeytinyağı, tuz ve şeker ilave edilir, bir taşım pişirilir. Buharda pişen börekler servis tabağına bırakılır. Üzerine domates sos gezdirilir.