



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SURİYE BOHÇASI

1 ay bardağı süt
1 ay bardağı su
yarım çay bardağı sıvıyağ
1 adet yumurta
1 ay kaşığı karbonat
1 yemek kaşığı sirke
4 su bardağı un
iç malzemesi için:
1 su bardağı pirinç
200 gr kıyma
yarım su bardağı cevizii
yarım su bardağı fıstık içi
1 adet kuru soğan
1 ay kaşığı karabiber
Üzerini yağlamak için margarin

Hamur yoğurma kabına süt, su, sıvıyağ, yumurta, tuz, karbonat ve sirkeyi alalım. Malzemeyi karıştırdıktan sonra kontrollü bir şekilde un ilavesiyle hamuru kulak memesi kıvamında yoğuralım. Bir süre dinlenmesi için üzerini örtelim.Bu arada pirinçleri üzerini iki parmak geçecek kadar su ilavesiyle haşlayalım. Diğerk taraftan kıyma ve soğanı kavuralım. Kavrulmuş kıymaya haşlanmış pirinci ilave edelim. Ceviz, fıstık, karabiber ve tuzunu da katıp, karıştıralım.Dinlenen hamurdan limon büyüklüğünde parça kopararak beze yapalım. Un ve oklava yardımıyla açalım.Açtığımız yufkayı dörde keselim. Elde ettiğimiz üçgenlerin geniş tarafına i malzemeden koyarak,sigara böreğigibi saralım. Sardığımız böreğig hafif bir şekilde yağladığımız fırın tepsisine dizelim.Kalan hamuru da bu şekilde hazırlayalım. Börekleri fırından alırken almaz, üzerine bir fırça yardımıyla eritilmiş margarin sürelim. Börek tepsisinin üzerini ikinci bir tepsiyle kapatarak yumuşamasını sağlayalım.