



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TABAK BÖREK (KIRIM TÜRKLERİ DÜZCE)

Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

½ kg kıyma
1 kg buğday unu
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı sıvı yağ
3 yemek kaşığı tereyağı
2 su bardağı yoğurt
1 adet kuru soğan
½ bağ maydanoz
1 çay kaşığı nane
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
1 çorba kaşığı tuz
Yeteri miktar su

Bir kabin içinde un, tuz, yumurta ve su kulak memesi yumuşaklığına gelinceye kadar yoğurularak hamur hazırlanır.

İç malzemesi hazırlanana kadar 10-15 dakika üzerine nemli bir bez örtülüp dinlendirilir.

Kıyma, rendelenmiş ve suyu sıkılmış kuru soğan, tuz, kırmızı toz biber, karabiber ve ince doğranmış maydanoz ilave edilerek harmanlanır ve iç malzeme hazırlanır.

Daha sonra yumruk iriliğinde bir parça kopartılır ve elde yuvarlanır.

Bu parça oklava ile mantı yufkası kanlığında açılır. Üzerine çay bardağı bastırılarak iki parmak genişliğinde kesilir ve fındık büyüklüğünde iç malzeme konularak yarım ay şeklinde hazırlanır.

Ayrı bir kapta, içine tuz ve yağ konularak su kaynatılır.

Kaynayan suyun içine hazırlanan tabak börekler atılır.

Yaklaşık 15 dakika pişmeye bırakılır.

Kevgirle süzülüp servis tabağına alınır ve yoğurtlanır.

Üzerine tavada eritilmiş tereyağı, kırmızı toz biber ve nane ile hazırlanan sos dökülür.

