



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ KIYMALI BÖREK

<https://www.sabah.com.tr>

1 paket yaşmaya
2 adet yumurta
200 gr margarin
1,5 su bardağı tahin
Ilık su
Aldığı kadar un
Tuz
Üzeri için:
Yumurta sarısı
İçi için:
250 GR kıyma
1 baş kuru soğan
2 adet yeşil biber
Tuz
Karabiber
Pul biber
Maydanoz
2 yemek kaşığı sıvı yağ

Bir kaptaki mayayı çok az su ile eritin. Sonra yumurta ve tuzu ekleyip karıştırın. Yavaş yavaş unu ilave ederek yumuşak bir hamur elde edin. Göz kararı ile 2 beze börek için küçük bezeler halinde 3 bezede çörekler için hamur yapın. Hamuru yoğurduktan sonra üzerini nemli bir bezle örterek mayalanmaya bırakın. Bu arada bir tavada margarinle tahini 10 dk kadar pişirin bir kenarda bu soğurken iç harcını hazırlayın. Bir tencerede 2 yemek kaşığı sıvı yağda minik doğranmış soğanı, kıymayı, yeşil biberi kavurun suyunu iyice çeksin sırayla baharatlarını ekleyip ocağı kapatın harcı soğusun. Mayalanmış hamurdan 2 büyük beze ayırıp ilk bezeyi ince olacak şekilde açıp tahini her tarafına sürün rulo yapıp kendi çevresinde kıvrarak hamuru tekrar yuvarlak haline getirin. 2 bezeye de aynı işlemi uygulayın buzdolabına donması için kaldırın. Sonra donan hamuru tekrar açıp yine rulo yaparak tekrar buzdolabına kaldırın. Bir süre sonra ilk bezeyi tepsinin büyüklüğünde açıp yağlanmış tepsiye yayın. Harcı üzerine dökün, 2 inci bezeyi de aynı şekilde açıp harcı üzerine kapatın. Fırına vermeden önce dilimleyip yumurta sarısı sürün. Fırında kızarana kadar pişirin.



