



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TANDIR BÖREĞİ (KAYSERİ)

Kayseri Büyükşehir Belediyesi

6 su bardağı un
2 bardak su
1 tatlı kaşığı tuz
300 gr kıyma
50 gr tereyağı
3 adet soğan
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
300 gr tereyağı
1 çay bardağı tahin
1 yumurta sarısı
1/4 çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı çörek otu
1 çay kaşığı susam

Suyla tuzu karıştırın ve un ekleyip karıştırıp, pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru 30 dakika dinlendirin.

Tereyağında kıymayı kavurun. Suyunu çeken kıymaya, ince kıyılmış soğan, tuz ve karabiber ilave ederek soğanlar pişene kadar kavurun.

Hamuru 3 eşit parçaya bölün. Hamurun aralarına sürmek için eritilen tereyağına tahin ilave edin. Bezeleri yufka büyüklüğünde açıp yağlı tahini hamurun her yerine sürün.

Yufkanın kenarlarını içe doğru katlayıp dikdörtgen şekline getirin.

Ardından tekrar ikiye katlayarak 10 cm'lik kare bir hamur elde edene kadar katlama işlemine devam edin.

Diğer bezelere de aynı işlemi uygulayıp 40 dakika buzdolabında bekletin.

Bir tepsiye katlanmış hamurları açarak yerleştirin. Kıymanın yarısını açtığınız hamura yayın ve üzerini diğer hamurla kapatın.

Hamuru kare şeklinde kesin ve üzerine yumurta, zeytinyağı ve şekeri karıştırıp sürün.

Susam ve çörek otunu serpiştirip, 180 derece fırında 30 -35 dakika pişirin.

Böreği yarım saat dinlendirip servis edin.



