



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TANDIR BÖREĞİ (KAYSERİ)

Melikgazi Belediyesi

½ Kg un  
Fındık kadar maya  
Tuz  
Karabiber  
1 çay kaşığı tuz  
Alabildiği kadar su  
1 yumurta sarısı  
Arasına;  
1 paket margarin  
3 kaşık tahin  
İçi;  
300 gr kıyma  
2 tane kuru soğan  
½ bağ maydanoz  
İçi;  
300 gr kıyma  
2 tane kuru soğan  
½ bağ maydanoz

Unun ortası havuz şeklinde açılır.Maya su ile eritilerek tuz ilave edilir.mayalı hamur yoğrulur. 3 eşit bezeğe bölünür.yufka büyüklüğünde oklava ile açılır.margarin ve tahin karıştırılır.açılan hamura sürülür. Ağzı un serpilir. Kenardan merkeze doğru bıçakla kesilir. Kesilen uçlardan ortaya doğru rulo sarılarak toplanır. Beze haline getirilerek buzdolabında dondurulur. Diğer bezelerde aynı şekilde hazırlanır. İlk bezede başlayarak yağlı tepsiye açılan hamur serilir. Kavrulan kıymalı içi yarısı üzerine serilir. İkinci beze açılarak üzerine yerleştirilir. Kalan kıymalı iç tekrar serilir. 3 beze ile kapatılarak yumurta sarısı sürülür. Çörekotu, susam serpilerek 180 derece fırında pişirilir. Fırından çıkınca su ile nemlendirilir, üzerine bez örtülür. Sıcak servis yapılır.

