



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TANDIR BÖREĞİ

Sibel Dilci

Hamuru için:

1 yemek kaşığı sıvı yağ

2 su bardağı su veya süt

1 tatlı kaşığı tuz

½ paket yağ maya

1 çay kaşığı kabartma tozu

Alabildiği kadar un

Arası için:

1 paket margarin veya tereyağı

½ su bardağı tahin

İçi için:

Kavrulmuş dana kıyma

Üzeri için:

1 adet yumurta sarısı

1 yemek kaşığı sıvı yağ

Susam

Hamur elde etmek için un, yağ, su, tuz, maya ya da kabartma tozunu karıştırıp kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğuralım. Yapılan hamur 2 eşit parçaya ayıralım. İlk hamur oldukça ince açılıp üzerine tahin ve yağ karıştırarak sürelim. Hamurun ortasına bir tabak konularak keselim. Kenardaki parçalar 8 parçaya bölünerek ortadakinin üzerine koyalım. Altta kalan hamurun kenarlarını üstteki hamurların üzerine kapatalım ve aynı biçimde hazırlanan diğer hamurlarla birlikte buzdolabına koyalım. Üst kısmına iç malzemesini yayalım ve üstüne de açılan diğer hamuru koyalım. Yumurta sarısı ve sıvı yağı karıştırıp böreğin üstüne sürelim. İstenildiği kadar susam serpeлим. 180 derecede ısıtılmış fırında böreğin üzeri kızarıncaya dek pişirelim.

