



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TANDIR BÖREĞİ

4.5 su bardağı un
1 yemek kaşığı Bizim Yağ Ayçiçek
1 çay kaşığı tuz
2 su bardağı ılık su
6 yemek kaşığı tahin
1 paket (250 gr) Bizim Yağ
İç harcı için;
½ kg orta yağlı dana kıyma
2 adet kuru soğan
½ demet maydanoz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
2 yemek kaşığı Bizim Yağ Ayçiçek
Üzeri için;
1 yumurta 1 çorba kaşığı çörekotu

Un ve tuzu elekten geçirerek yoğuruyoruz. Hamura un ve su takviyesi yaparak ele yapışmaz bir kıvam alana kadar yoğurduktan sonra üzerini bezle örtüp 5-10 dk dinlendiriyoruz.

Hamur dinlenirken tencerede Bizim Yağ, Bizim Yağ Ayçiçek ve 4 yemek kaşığı tahini eritiyoruz. Eriyen karışımı ocaktan alıyoruz. Hamurların üzerine sürmeden hemen önce 2 yemek kaşığı tahini daha soğuk olarak karışımımıza ekliyoruz.

Dinlenen hamuru 3 eşit parçaya bölüp açıyoruz ve üzerlerine karışımdan sürüyoruz. Hamurları buzdolabında 15 - 20 dk. dinlendiriyoruz.

İç harcı için; soğanları yemeklik doğruyoruz, soğanları Bizim Yağ Ayçiçek ile pembeleşinceye kadar kavurup kıymayı ekliyoruz. Baharatları ve ince kıydığımız maydanozları da ekleyip ocağı kapatıyoruz.

Hamurları dolaptan çıkarıp ilk parça hamurumuzun üzerine harçtan az bir miktar yayıyoruz ve ikinci kat hamura geçiyoruz. İkinci kata kalan harcın tamamını koyuyoruz ve üçüncü kat hamurla böreği tamamlıyoruz.

Üzeri için; 1 yumurtayı kâsede çırpıp hamurun her yerine eşit şekilde sürüyoruz.

Çörekotunu üzerine (isteğe göre kalp kalıpları ile) eşit şekilde dağıtıyoruz. 180 derecede önceden ısıtılmış fırında altlı üstlü üzeri kızarana kadar 20 dk. kadar pişiriyoruz.

Not: Ocaktan aldığınız tahinli karışıma mutlaka 2 yemek kaşığı soğuk tahini ekleyin ki karışımın sıcaklığını alsın; aksi takdirde hamurun bazı kısımlarını pişirebilir.