



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TANDIR BÖREĞİ

Hamuru İçin;
8 su bardağı un
3 su bardağı su
4 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı yoğurt
250 gr. tereyağı veya margarin
2 yemek kaşığı tahin
1,5 tatlı kaşığı tuz
Harcı İçin;
500 gr. kıyma
2 orta boy soğan
Yarım demet maydanoz
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
1,5 tatlı kaşığı tuz
Üzeri İçin;
1 adet yumurta
Çörekotu

Tahin ve tereyağı hariç hamuru için verilen tüm malzeme ile kulak memesinden biraz daha katı bir hamur hazırlayın. Üç parçaya ayırıp her birini yuvarlak hale getirin, üç hamuru da unlanmış bir masada oklava ile yarım cm. kalınlığında ve 40 cm. çapında açın.

Eritilmiş ve soğumuş olan tereyağını tahinle iyice karıştırıp bölüştürerek, üç hamura fırça ile sürün ve üçünü ayrı ayrı rulo şeklinde sarıp, kendi çevresinde döndürerek spiral biçimde sarın. Hamurları bir kaba dizip üzerini streç filmle kapayarak, buzdolabında 1-2 saat dinlendirin.

Harcı için soğan ve maydanozları incecik kıyın, zeytinyağını tavada kızdırıp soğanları ilave edin ve pembeleşinceye kadar kavurun. Kıyma, tuz, pulbiberi ekleyip karıştırarak 5 dakika kavurun. Maydanozları da ekleyip ateşten alın.

Dinlenmiş hamurları, unlanmış masada oklavayla yarım cm. kalınlığında büyük fırın tepsisi için açın, yağlanmış tepsiye ilk katını serip üzerine harcın yarısını ilave edin. Diğer hamuru açıp, harcını üstüne yayarak aynı işlemi tekrarlayın, üçüncü olarak açtığını hamuru üzerlerine kaplayıp tepside taşan hamurları kesin.

Üzerine yumurta sürüp çörekotu serpin ve önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında yaklaşık 35 dakika üzeri kızarana kadar pişirin.

