



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TATAR BÖREĞİ (ERZURUM)

5 su bardağı un
2 adet yumurta
Alabildiği kadar su
Tuz
Harç İçin;
400 gram kıyma
1 adet orta boy soğan
5 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı domates salçası
2-3 demet maydanoz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber
Tuz
Sos İçin;
500 gram yoğurt
4 diş sarımsak
Tuz

Geniş bir kaseye yumurta ve 1 su bardağı suyu ekleyip karıştırın. Ardından un, tuz ve aldığı kadar su ekleyerek sert bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Yoğurduğunuz hamurun üzerini nemli bir bezle örtterek dinlenmeye bırakın.

Hamur dinlenirken sosunu hazırlayın.

Kıymayı ve sıvı yağı bir tavaya alıp iyice kavurun.

Ardından salça ve küçük küçük doğradığınız soğanı ekleyerek bir müddet daha pişirin.

Daha sonra ince ince kıydığınız maydanozu, karabiberi, pul biberi ve tuzu ekleyerek iyice karıştırıp ocağı kapatarak kenara alın.

Diğer tarafta yoğurdu bir kaba alarak çırpın ve içine ezdiğiniz sarımsakları ve bir çay kaşığı tuzu ekleyerek karıştırın.

Dinlenen hamuru 4 eşit bezeye ayırarak oklava yardımıyla çok ince olmayacak şekilde açın.

Ardından hazırladığınız yufkaları baklava dilimi gibi kare şeklinde kesin.

Daha sonra bu kareleri ikiye bölerek minik üçgenler haline getirin.

Diğer tarafta bir tencereye iki litre kadar su koyarak kaynatın ve içine bir miktar tuz atın.

Kaynamakta olan hazırladığınız yufkaları atarak 10 dakika haşlayın.

Haşladığınız yufkaları bir tepsiye alarak biraz soğumasını bekledikten sonra üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirin.

Son olarak kıyma sosunu ilave ederek servis edin.



© lezzetler.com tarif no:147294 • adi:Tatar Böreği (Erzurum) • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:07.04.2025 - 08:34