



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TATAR BÖREĞİ

<https://erzurum25.net>

Malzemeler:

Harcı için;

200gr kıyma

1 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)

1 küçük soğan

Tuz, taze çekilmiş karabiber

1,5 çorba kaşığı su

Hamuru için;

300gr un

250gr süzme yoğurt

Kuru nane

45gr margarin

Ön Hazırlık

Unu tuzla birlikte eleyip, ortasını havuz biçiminde açıp, suyu koyun. Elinizle karıştırarak una suyu yedin.

Hamuru yoğurun, üzerine nemli bir bez örtüp 15-20 dakika dinlendirin. Hamuru dört eşit parçaya kesin ve her

hamur parçasını elinizle bastırarak yayvan ve yuvarlak hale getirin. Parçaların herbirinin üzerine

un serpererek 40cm X 40cm boyutunda, 3mm kalınlığında açın. 6cm X 6cm boyutlarında kesin.

Harcı hamur parçalarının ortasına yerleştirin. Muska şeklinde kenarlarını bastırarak kapatın.

Bir tencereye tuzlu su koyup, kaynatın ve tatar böreklerini hafif diri kalacak şekilde 10-12 dakika haşlayın. Delikli kepece ile sularını iyice süzdürerek bir kaba aktarın.

Tatar böreklerini önceden ısıtılmış çukur tabaklara aktarın. Üzerlerine ılık yoğurt sosunu dökün.

Yapılışı;

Ön hazırlık olarak soğanı rendeleyin, sarımsağı dövün.

Harcı hazırlamak için bir kaptaki kıyma, maydanoz, soğan, tuz, karabiber ve suyu iyice karıştırın.

Hamuru ön hazırlık bölümünde gösterildiği biçimde açın, harcını yerleştirin ve haşlayın.

Yoğurdu benmaride ılık tutun.

Hazırladığınız yoğurt soslu tatar böreklerini, küçük bir sahanda erittiğiniz 3 çorba kaşığı margarini üzerine gezdirerek servis yapın.



Fotoğraf "nazenin" tarafından gönderildi. 01.06.2020

