



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATAR BÖREĞİ

HAMURU:

200 gram un (4 kahve fincanı)

40 gram süt (1/2 kahve fincanı)

1 adet bütün yumurta

8 gram tuz (1/2 çorba kaşığı)

ALT VE ÜSTÜNE:

100 gram sadeyağı ya da margarin (5 çorba kaşığı)

250 gram yoğurt

1/2 kahve fincanı su

İÇİ:

200 gram kıyma

250 gram soğan (3 orta)

30 gram sadeyağı ya da margarin (1,5 çorba kaşığı)

Tuz

Kırmızı biber

1 Bir kuşaneye; bir buçuk silme çorba kaşığı sadeyağı, ya da margarin ile, küçük doğranmış 3 orta baş soğan koyarak, soğanlar az ölüncüye kadar kavurmalı, sonra bunlara 200 gram kıyma katarak, kıyma suyunu salıp da tekrar çekinceye kadar ortadan daha az kuvvetteki ateşte pişmeye bırakmalı, sonra kıymaya birer miktar tuz ve karabiber katmalı ve tekrar iyice bir karıştırdıktan sonra ateşten almalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 Diğer taraftan, hamur açılan tahtaya 200 gram un eledikten sonra unun ortasını havuz gibi açmalı ve bu yere, 1 adet bütün yumurta, yarım kahve fincanı kadar sütle yarım çorba kaşığı da tuz koyarak, karıştırmalı ve yoğurtmalı, bunları sıkıca hamur yapmalı ve elde edilen bu hamurun üstüne nemli bir bez örterek bir saat kadar dinlenmeye bırakmalıdır.

3 Sonra, hamuru üstü hafifçe unlanmış tahtaya koyarak, un serpmeli ve merdane ile üstüne bastırarak aşağı yukarı bir tabak büyüklüğünde yuvarlak açmalı, sonra da hamurun belli belirsiz altı görünür, yani hamur tahtası hafifçe görünür bir inceliğe gelinceye kadar, bir çok defalar oklavaya sararak, oklavaya sarılmış olduğu halde hamurun iki uçlarına basmak ve yuvarlamak, sonra da oklavadan çıkararak başka bir ucundan tekrar sarmak suretiyle, büyütmelidir.

4 Sonra, açmış olduğumuz bu hamurdan 15 santim en ve boyunda dört köşe parçalar keserek, bu dört köşe hamurlardan üçer dörder olmak üzere, bir büyük tencere içinde kaynamakta olan tuzlu suya atmalı ve hamurları ancak 4 dakika kavnattıktan sonra bir delikli kepe ile sıcak sudan çıkararak soğuk suya atmalı, soğuk sudan da alarak bir peçete üstünde kurulamak ve diğer mantı hamurları haşlayarak bütün dört köşe hamurları böylece pişirmelidir.

5 Sonra, haşlanmış olduğumuz bu hamurları baş taraflarından hir parmak aşağısına ve bir parmak eninde ve her hamura yetebilecek miktarda kıyma koyduktan sonra da, sigara sarar gibi sarmalı, bütün hamurlardan ince dolmalar oluşturmalıdır.

6 Daha sonra bunları, içi hafifçe yağlanmış bir tepsiye yan yana döşemeli, üstlerine 5 silme çorba kaşığı sadeyağ, ya da margarin az kızdırılmış olarak gezdirdikten sonra tepsiyi firma sürerek, hamurları 15 dakika fırınlamalı, sonra tepsiyi fırından alarak, üstüne, dövülmüş sarımsaklı ya da sarımsaksız yoğurt dökmeli, yoğurdun üstüne de kızdırılmış kırmızı biberli yağ gezdirmeli ve servis yapmalıdır.