



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATAR BÖREĞİ

800 gr mantı hamuru
500 gr az yağlı koyun ya da kuzu kıyması
2 orta boy soğan (ince rendeden geçirilmiş)
1 tatlı kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
2 çorba kaşığı su
2 su bardağı et suyu ya da su
1+1/2 kg yoğurt
4 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı kırmızıbiber

Orta boy bir kaba kıymayı, soğanı, tuzu, karabiberi ve iki çorba kaşığı suyu koyup iyice karıştırınız.

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (200°C) getirip ısıtınız.

Mantı hamurunu düzgün biçimde 6 X 6 cm iboyutlarında kesiniz. Hamurların ortasına birer tatlı kaşığı hazırladığınız harçtan koyunuz. Hamurların kenarlarını börek harcının üstünde birleştirip kıvrınız. Hamurların köşelerini de elinizle bastırınız. Bir büyük tepsinin içini iyice yağlayınız. Börekleri tepsiye diziniz. Tepsiyi fırına sürüp börekler pembeleşene kadar 7-8 dakika kızartınız.

Tepsiyi fırından çıkararak et suyunu (ya da suyu) böreklerin üstüne serpiniz. Tepsinin üstüne başka bir tepsi ya da bir kapak kapatıp çok ağır ateşte 5-6 dakika kaynatarak, böreklerin yumuşamasını sağlayınız.

Yoğurdu 10 çorba tabağına eşit olarak dağıtınız. Börekleri de eşit olarak tabaklardaki yoğurdun üstüne yerleştiriniz.

Küçük bir tavada tereyağı eritiniz. Kırmızı biberi koyup karıştırdıktan sonra, tabaklardaki böreklerin üstüne eşit olarak döküp, servis ediniz.