



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TATAR BÖREĞİ HAMURU

Necip Usta

500 gram ekstra un
1/2 çorba kaşığı tuz
5 adet yumurta
1/2 kahve fincanı zeytinyağı

- 1) Unu mermere eleyip ortasını havuz gibi açarak bütün malzemeyi yerleştirebilirsiniz ve elinizle karıştırarak bir hamur yapınız.
- 2) İki elinizin tabanıyla eze eze elinizin birini indirip, birini kaldırarak ve hamuru alt üst ederek uzunlamasına yoğurunuz.
- 3) Hamuru 30 santim uzunluğunda, yuvarlak şişe gibi uzatınız. 10'ar santimlik iki kısmını birbirlerinin üzerine katlayınız; hamurun iki ucunu hamurun kıvrılan köşelerinin çapraz vaziyette içine sokunuz (aynen elinizi çapraz vaziyette koltuğunuzun altına soktuğunuz gibi).
- 4) Üzerine ıslatılıp sıkılmış bir bez örterek 20 dakika dinlendirip, tekrar yoğurup, aynı şekilde dinlendirdikten sonra hamuru yuvarlayarak 20 santim uzunluğunda, düzgün boru gibi uzatıp 5 eşit parçaya kesiniz.
- 5) Kesilen kısımları alt ve üst olmak üzere çevirip üzerine elinizin içi ile kuvvetlice bastırıp küçük bir tabak şeklinde yayınz.
- 6) Diğerlerini de aynı şekilde yayıp, aralarına un serpererek beşini de üst üste diziniz. Üzerlerine nemli bir bez kapatıp 20 dakika dinlendiriniz.
- 7) Sonra bir tanesini alıp alt ve üstüne hafif un serpererek merdane ile daha çok kenarlarına bastırarak 20 santim çapında açınız.
- 8) Tekrar hafif un serpererek oklavaya sardığınız hamuru, ortaya yakın yerden kenarlara doğru (özellikle kenarlara kuvvetlice bastırarak) silindir gibi ileri geri yuvarlayıp oklava ile masanın üzerine seriniz; bu sefer tekrar yan taraftan hamuru oklavaya aynı şekilde sarıp, aynı şekilde açınız. Hamur normal kâğıttan biraz kalın olmalıdır.
- 9) Diğerlerini de aynı şekilde açınız.