



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATAR BÖREĞİ (KIBRIS)

KKTC'de İmgesel Yemekler
Doğu Akdeniz Üniversitesi

Un
1 adet yumurta
Dana kıyması
Hellim peyniri
Limon suyu
Soğan
Maydanoz
Tuz
Ayçiçeği yağı
Karabiber, kırmızıbiber, baharat, kekik ve nane

Öncelikle hamur kulak memesi denilen kıvama gelinceye değin yoğrulur ve ardından birkaç dakika dinlenmeye bırakılır. Bir taraftan da iç malzemesi hazırlanır. Soğanlar, iç hazırlarken kıyma ile kavusabilsin diye rende ile küçük küçük dilimlenir. Bu arada ocağa bir tava konularak içine sıvı yağ dökülür. Ardından kıymalar tavaya ince ince yerleştirilir. Kıyma aralıklı olarak karıştırılır ve üzerine soğanlar eklenir. Dış malzemesine ayrıca biraz maydanoz, karabiber, kırmızıbiber, baharat ve kekik konulur. Bir adet de yumurta kırılır. Yumurtanın kokusu olmaması için, birkaç damla limon damlatılır. Göz kararı tuz eklenir ve karıştırılır. Son olarak hellim peyniri rendelenir ve içe ilave edilir. Üzerine de nane serpilir. Artık iç malzemesi hazırdır. Diğer taraftan yağda kavranan kıyma soğumaya bırakılır. Artık yoğrulan hamuru açmaya sıra gelmiştir. Hamur biraz açıldıktan sonra, ortasına tuz konulur. Hazırlanan iç ve kıyma karıştırılarak açılan hamurlara yerleştirilir. Bu hamur parçaları dilim dilim, üst üste kesilir ve seritlere ayrılır. Daha sonra ise, hazırlanmış olan içli hamurlar ocakta kızaran yağın içine tek tek atılır. Yaklaşık on, on beş dakika sonra börekler pismiş olarak tavadan çıkarılır.

Not: Bazı yerlerde gobete, kobete, göbete de denen bu yemek, geleneksel bir tatar yemeğidir. Eğer arasına patates konulursa çoban kobetesi denir. Tatar yemeği olmasına rağmen, Yahudi böreği de denilmistir. Hamuru çok ince olmamalıdır, yoksa çiğ börek gibi olur. Yağlı yufkaların arasına kıymalı pirinç konularak da yapıldığı görülmektedir. Tatar böreği bir tür Trakya böreğidir. Bulgaristan, Kırım yörelerinden göçen ailelerin sofralarında bulunur. Yapımı da farklılıklar gösterir. Katmerlisi, tavuklusu, piriçlisi olmak üzere çok fazla sayıda çeşidi bulunmaktadır. KKTC'de yemeğin adı tatar böreği, kulak, mantı olmak üzere çeşitli adlandırmalarla anılmaktadır. Tatar böreği daha çok, özel günlerde, düğünlerde, bebeklerin kırkı çıktığında hazırlanmaktadır. Tatar böreğinin bir de öyküsü vardır. Bir gün han, emrindeki aşçıya buyurmuş; " bana öyle bir yemek yap ki içinde her şey bulunsun !" Aşçı da bu yemeği yapmış. Gerçektende tatar böreğinin içine hemen hemen her yiyecek konulabilmektedir.