



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TATAR BÖREĞİ

### Malzeme:

350 gr. un (7 kahve fincanı)  
50 gr. un açmak için (1 kahve fincanı)  
30 gr. margarin (1,5 çorba kaşığı)  
250 gr. soğan (3 orta)  
75 gr. süt (1 kahve fincanı)  
4 tane yumurta sarısı  
1/2 kahve fincanı yumurta akı  
1/2 çorba kaşığı tuz  
12 bardak su  
2 çorba kaşığı tuz  
300 gr. kıyma  
1 demet maydanoz  
1 kahve kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı tuz  
60 gr. sadeyağ (3 çorba kaşığı)  
30 gr. margarin (1,5 çorba kaşığı)  
250 gr. yoğurt  
2 kahve kaşığı kırmızı biber

### Yapılışı:

Önce un elenir, ortası boş bırakılmak şartıyla daire şeklinde toplanır. Ortasına iki yumurta kırılır, tuz ekilir ve 1 kahve fincanı su dökülerek karıştırılır ve un yoğrulur, hamur yapılır. Sonra ıslakça bir beze sarılarak bir saat dinlendirilir. Bu süre dolunca hamur tahtaya konulur, üzerine un serpilir ve merdane ile bastırılıp yaymak suretiyle genişçe bir tabak büyüklüğünde açılır, merdane bırakılıp oklava alınır ve oklava ile incecik kalıncaya kadar açılır.

İç Şöyle Yapılır : Yukarıdaki, iç malzemesinden margarin ile doğranmış soğan bir kuşaneye konulur ve soğanlar ölüncüye kadar kavrulur. Buna kıyma ve tuz da ilave edilir. Kıyma suyunu çekinceye kadar karıştırılır ve bir tarafa bırakılır. Bir tırtıl ile, tahtaya serilmiş olan hamur ya dört köşe, ya da yuvarlak şekilde kesilerek bir tarafa bırakılan içten fındık kadar parçalar alınarak tırtilla kesilmiş olan hamur parçalarının üzerine konulur. Kesilen parçalar dört köşe ise üçgen şeklinde, yuvarlak ise yarım ay şeklinde katlanır. Diğer taraftan bir tencereye su konulur, tuz ilave edilir ve kaynatılır. Sonra içinde kıymalar bulunan katlanmış hamurlar tencereye atılır. Hamurlar yumuşayınca ve un kokusu kalmayana kadar kaynatılır, tencere ateşten indirilip bir kevgire boşaltılır ve suları süzülür. Sonra geniş bir tabağa alınır. Üzerine sıra ile kızdırılmış sadeyağ, hafif sulandırılmış ve dövülmüş yoğurt ve bunların üstüne de kızdırılmış margarin içine atılan kırmızı biberli yağ gezdirilir, sonra da servis yapılır.

NOT : İstenilirse yoğurda dövülmüş sarımsak ilave edilirse, tatar böreği daha lezzetli olur.