



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TATAR BÖREĞİ

5 su bardağı un
2 adet yumurta
Alabildiği kadar su
Tuz

Kıymalı sos için:

400 gram kıyma
1 adet orta boy soğan
5 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı domates salçası
2-3 demet maydanoz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber
Tuz

Yoğurtlu sos için:

500 gram yoğurt
4 diş sarımsak
Tuz

Yumurta ve suyu derin bir kasede karıştırın.

Unu ve tuzu ekleyip karıştırın.

Azar azar su ekleyerek sert bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Hamuru üzerini nemli bir bezle örtterek dinlenmeye bırakın.

Hamur dinlenirken kıymalı sosu hazırlayın.

Soğanı yemeklik doğrayın.

Sıvı yağı ve kıymayı bir tavada iyice kavurun.

Ardından soğanı ve salçayı da ekleyip kavurmaya devam edin.

Maydanoz, karabiber, pul biber ve tuzu ilave edip harmanlayın.

Sosu ocaktan alıp ılınmasını bekleyin.

Sarımsakları tuzla ezip yoğurda karıştırın.

Dinlenen hamuru 4 bezeye bölüp çok ince olmayacak şekilde açın ve önce baklava dilimi gibi, sonra da minik üçgenler gibi kesin.

Bir tencereye 2 litre su koyup kaynatın ve içine bir miktar tuz atın.

Kestiğiniz hamurları bu suda 10 dakika kadar haşlayıp kevgir yardımıyla alarak bir tepsiye yayın.

Üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirin.

Son olarak kıyma sosunu ilave ederek servis edin.



© lezzetler.com tarif no:154557 • adı:Tatar Böreği • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:05.04.2025 - 01:12