



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TATAR BÖREĞİ

1 kilo un
250 gr. tereyağı
2 yumurta
1/2 kilo kıyma
2 baş soğan
Tuz
Karabiber
1 baş sarımsak
1/2 kilo yoğurt

1 kilo unun 2 bardağını bir kenara ayırdıktan sonra, geri kalanın ortasını havuz biçiminde açıp, içine akı ve sarısiyle iki yumurtayı kırınız, 1 çorba kaşığı tuzla, aldığı kadar suyu da ekleyerek iyice yoğurunuz sonra 15 dakika dinlendiriniz.

Sonra hamuru oklava ile açarken yapışmaması için ayırdığınız 2 bardak unu kullanınız.

Oklavayı sardığınız yufkadan çıkarırken, ileri, geri yürüterek, yufkanın üst üste katlanmasını sağlayınız.

Katların arasını hafifçe unlayıp, üçer parmak eninde kesiniz.

Başka bir kaptaki kıymayı, ince ince rendelenmiş iki soğan, biraz tuz ve karabiberle karıştırınız.

Bu malzemeyi çiğ olarak hamurun içine koyup, yufkayı uçlarından tutarak, kapatınız.

Bunları teker teker, bir miktar tuzla kaynamakta olan suyun içine atıp, 10 dakika kadar haşlayınız.

Kızgın tereyağla sarımsaklı yoğurdu üzerine dökünüz.