



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TATAR BÖREĞİ

Hamuru için:

2 su bardağı un

1 adet yumurta

1 tatlı akışı tuz

3 yemek kaşığı su

İçi için:

250 gram kıyma

Yarım demet maydanoz

Tuz

Karabiber

Hamurları kızartmak için:

3 yemek kaşığı (100 g) Bizim Yağ

Üzeri için:

350 gram kıyma

2 yemek kaşığı (70 g) Bizim Yağ

1 adet orta boy soğan

1 adet küçük boy salçalık kırmızıbiber

Tuz

Karabiber

Servis için:

2 su bardağı sarımsaklı yoğurt

İç harcı için kıyılmış maydanoz, kıyma, tuz ve karabiberi bir kapta karıştırın. Hamuru için unu yoğurma kabına eleyin ve ortasını havuz şeklinde açın. Yumurta, su ve tuz ekleyip yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtün ve oda ısısında 15 dakika dinlendirin. Hamuru 2 adet bezeye ayırın ve bir tezgahın üzerine un serpip yufka büyüklüğünde açın. Yufkalardan geniş ağızlı bir bardak yardımıyla yuvarlaklar kesin. Bir kenarına kıymalı iç harçtan koyun ve yarım ay şeklinde kapatın. Kaynayan tuzlu suya atın ve haşlayın. Bizim Yağ'ı geniş bir tavada eritin. Haşlanan hamurları süzgeç yardımıyla tencereden alın ve Bizim Yağ'da alt-üst yaparak kızartın. Üzeri için kıyma, kıyılmış soğan ve küp şeklinde doğranmış kırmızıbiberi Bizim Yağ ile kavurun. Tuz ve karabiber ekleyip karıştırın. Kızarttığınız börekleri servis tabağına alın ve üzerine kırmızıbiberli kıymalı harcı yayın. Yanında sarımsaklı yoğurtla birlikte servis yapın.



