



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATAR BÖREĞİ

5 kişilik malzemeler
250 ml. yoğurt
10 diş sarımsak dövülmüş
Harcı için
150 gr. mısırözü yağı
200 gr. soğan ince kıyılmış
500 gr. kıyma
Tuz
Taze çekilmiş karabiber
Hamuru için
2 adet yumurta
250 ml. su
Tuz
250 gr. un

Yapılışı

Mısırözüyağında soğanı pembeleşinceye kadar kavurun. Sonra kıymayı katarak 15 dakika daha kavurup, tuzunu ve biberini serpip ateşten alın.

Yumurtaları bir kabın içine kırıp, suyla birlikte çırpın. Tuzu ve unu katıp, yoğurarak yumuşak ve pürüzsüz bir hamur hazırlayın. Hamuru üç topağa ayırıp yuvarlayın ve unlayın. Topakları oklava ile yufka inceliğinde açın. Yufkaları 5 cm'lik şeritlere ayırın. Şeritleri de muska biçiminde üçgenlere bölün. Tencerede bolca tuzlu su kaynatın. Tatar böreklerini kaynar suya atarak yaklaşık 10 dakika haşlayın.

Bu arada yoğurdu dövülmüş sarımsak ile çırpın, haşlanan tatar böreklerini süzdürerek bir tabağa aktarın. Üzerine hazırladığınız kıymalı harcı dökün. Yanında sarımsaklı yoğurt ile servis yapın.