



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TATAR BÖREĞİ

Malzeme :

500 gr. un,  
1 yumurta,  
2 kaşık yağ,  
1 kahve kaşığı kırmızı biber,  
1/2 demet maydanoz,  
250 gr. kıyma,  
1 baş soğan,  
400 gr. yoğurt  
tuz  
karabiber.

Yapılışı:

- 1- 500 gr. unu hamur tahtasına koyunuz.
- 2- İçerisine 1 yumurta, tuz koyup su ilavesiyle sertçe bir hamur yapıp iyice özleştiriniz.
- 3- Sonra üzerine nemli bir bez örtüp yarım saat dinlendiriniz.
- 2- 2-3 mm. incelikte açıldıktan sonra 3-4 cm kareler kesiniz.
- 3- Ortalarına kıymalı içi koyup üçgen şeklinde katlayınız.
- 4- Bir tencereye bolca su koyup içerisine tuz ve 1 kaşık zeytinyağı koyup (yapışmaması için) kaynatınız.
- 5- Su kaynayıncaya hamurları içine atıp 15-20 dakika haşlayınız (hamurlar dişlerinize yapışmayacak kadar).
- 6- Haşlanan hamurları delikli süzgeçten geçirip tabaklara veya çukur servis tabağına koyunuz.
- 7- Hamurların üzerine iyice ezilmiş yoğurdu (istenirse sarımsaklı) dökünüz.
- 8- Yoğurdun üzerine nane ve kırmızı biber karıştırılmış yağ gezdirip servis yapınız.

İÇİNİN HAZIRLANMASI

- 1- Kıymanın içerisine 1 baş soğanı incecik doğrayınız.
- 2- Sonra içerisine kıyılmış maydanozu, tuzu, karabiberi koyup karıştırınız.