



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATAR BÖREĞİ (KIYMALI)

Cemaliye Tüter

2 su bardağı tepeleme buğday unu

1 yumurta

1 çay kaşığı tuz

1 çay bardağı su

İç iin:

150 gr. kıyma

1 baş soğan

2 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz (isteğe bağı)

Tuz - karabiber

Üstü iin:

1 orta boy yoğurt (300 gr.)

2-3 diş sarımsak

2 yemek kaşığı tereyağı veya margarin

1 yemek kaşığı domates salçası

1 çay kaşığı kırmızıbiber

1 Kıymanın iine soğanı rendeleyin. Tuz, karabiber ve maydanoz katıp karıştırın.

2 Un, tuz, yumurta ve suyla katıca bir hamur yapın, iyice yoğurup özleştirin ve nemli bir bez altında 30 dakika bekletin.

3 Hamuru unlayarak oklavaya sarıp 2 mm. incelikte açın. Üç parmak genişlikte uzun şeritler halinde kesin. Sonra da 4-5 cm. karelere ayırın.

4 Kesilen hamurların ortasına kıymalı iiten koyup üçgen şeklinde kapatın. Bir tencereye 7 bardak su, 1 dolu yemek kaşığı tuz ve 1 kaşık sıvıyağ koyup kaynatın. Hamurları, iine atıp 15 dakika pişirin. Kevgirle servis tabağına çıkartın.

5 2 yemek kaşığı yağın iine salçayı, kırmızıbiberi koyup kızdırın. 1 fincan hamur suyundan katın ve bir iki taşım kaynatın. Hamurların üzerine önce sarımsaklı yoğurt dökün, sonra salçalı yağı gezdirip servis yapın.

Not: Yukarıda verdiğimiz ölçü 4-5 porsiyonluktur. Hamur ölçüsünü dilediğiniz miktarda artırabilirsiniz.