



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TATAR BÖREĐİ

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 ay Kaşığı tuz
1 Kg. un
1 Adet yumurta
1 ay Kaşığı pul biber
500 gr yođurt
250 gr kıyma
3 Su Bardađı su
4 Diş sarımsak

Un, tuz, yumurta ve suyla kulak memesinden sert bir hamur yapılır. Hamur 4-5 parçaya ayrılır. Parçalar bir santim kalınlığında açılır. İkişer parmak genişliğinde şeritler şeklinde kesilir. Bir tencerede su kaynatılarak, içine tuz atılır. Kaynayınca hazırlanan hamurlar suyun yüzeyine çıktıktan sonra 1-2 taşım daha kaynatılır. Sonra süzülerek alınır. Servis tabağına dökülür. Dövülmüş sarımsak ve yoğurt karıştırılır. Böreklerin üzerine dökülür. Kıyma sana klasik yağda hafif kavrulur. Yođurdun üzerine gezdirilir. Pul biber serpilir. Sıcak servis yapılır.