



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATAR BÖREĞİ

MALZEME (6 kişilik)

500 gram mantı hamuru

250 gram kıyma

1 kilo yoğurt

100 gram margarin

1 domates

1 soğan

Tuz, karabiber, kırmızıbiber

Hazırladığınız yufkayı üç parmak büyüklüğünde üçgenler halinde kesin. Bol kaynar suda 10 dakika haşlayın, süzdürün. Bir kaşık margarini, kıymayı ve soğanı, çelik tencerede 5 dakika kavurun. Bu malzemeye 1 çay bardağı su ekleyin, 15 dakika suyunu çekinceye kadar kaynatın. Haşladığınız hamurları, bir kaşık margarinle kavurun, servis tabağına ajın. Buna kavrulmuş kıymayı katarak karıştırın. Üzerine yoğurt dökün. Kalan margarini tavada kızdırın, içine biber ve domatesi ilave edin. Servisten hemen önce yoğurtlu böreğin üzerine dökün.