



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TATAR BÖREĞİ

500 g un
1 adet yumurta
Tuz
2 yemek kaşığı tereyağı
Kırmızı biber

Un, yumurta, su ve tuzdan hamur yapınız. Hamuru yarım saat dinlendiriniz.

Bezeler ayırıp 3-4 mm kalınlığında açınız. Karelere kesiniz. Dört ucundan birleştirerek kapatınız.

Tencereye bolca su koyup içerisine tuz ve bir kaşık sıvı yağ koyup (yapışmaması için) kaynatınız.

Kaynayan suya mantıları birer ikişer salınız.

Yapışmaması için tahta kaşıkla hemen karıştırınız.

Kapağı açık olarak un kokusu gidip bütün hamurlar yukarı çıkıncaya kadar kaynatınız (10-15 dakika haşlayınız).

Ateşten aldıktan sonra üzerine 1-2 bardak soguk su dökünüz.

Kevgire servis tabağına çıkarınız.

Üzerine yoğurt sosu ve kırmızı biberli yağ ilave ediniz.

İsterseniz kuru nane serpiniz.

Sıcak servis yapılır.

Not: Tatar böreği, çok kere mantı adını da taşır. Ancak mantı yörelere göre farklılık gösterir. Pek çok mantı türü vardır, tatar böreği denince bu tip mantı akla gelir. Mantıyı fırında pişireceksek, tepsi orta hararetili fırına koyup hafifçe pembeleştirilmelidir. Hafif kızaran mantıların üzerine mantıların yarısına gelecek kadar varsa et suyu yoksa sıcak su konulmalıdır. Mantıları bütün suyu çekip yumuşayıncaya kadar fırında pişiriniz.