



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATAR BÖREĞİ

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Harcı için;

250 g kıyma

¼ bağ kıyılmış maydanoz

1 adet orta boy soğan

Tuz (yarım tatlı kaşığı)

Karabiber (1 çay kaşığı)

1.5 çorba kaşığı su

Hamuru için:

2.5 su bardağı un

1 çay kaşığı tuz

1.5 su bardağından biraz az su.

Servis malzemeleri

350 g yoğurt

50 g margarin

Kuru nane

Toz kırmızıbiber

Soğanı rendeleyiniz

Harcı hazırlamak için kıyma, maydanoz, soğan, tuz, karabiber ve suyu iyice karıştırınız.

Sarımsağı dövünüz. Dövdüğünüz sarımsağı, yoğurdun içine katınız iyice çirpınız.

Unun ortasını havuz biçiminde açıp suyu ve tuzu koyun. Hamuru yoğurunuz. Üzerini nemli bir bezle örtüp 30 dakika dinlendiriniz.

Dinlendirdiğiniz hamuru dört eşit parçaya ayırın ve her ayırdığınız parçayı yuvarlayın. Her bir parçanın üzerine un serpererek yaklaşık 40 cm çapında, 3mm kalınlığında bir yufka açınız.

Bu hazırladığınız yufkalardan 6 x 6 cm boyutunda parçalar kesin. Kesilen parçaların ortasına hazırladığınız kıymalı harçtan yeterli miktarda yerleştirin. Muska şeklinde kenarlarından bastırarak kapatın.

Bir tencereye tuzlu su koyup kaynatın ve börekleri hafif diri kalacak biçimde 12-15 dakika haşlayınız. Delikli kevgir ile sularını iyice süzerek önceden ısıtılmış çukur tabaklara alınız.

Üzerlerine hazırladığınız yoğurtlu sosu dökünüz.

Margarini bir tavada eritin ve içerisine kuru nane ve toz kırmızıbiber katarak bir miktar kavurun ve hazırladığınız bu sosu böreklerin üzerindeki yoğurt sosunun üzerine dökerek sıcak servis yapın.



