



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TATAR BÖREĞİ (YOĞURTLU)

500 gram ekstra un  
1/2 çorba kaşığı tuz  
5 adet yumurta  
1/2 kahve fincanı zeytinyağı  
2 adet yumurta, çırpılmış  
İç malzemesi:  
300 gram kıyma  
1 büyük kuru soğan  
yarım demet maydanoz  
tuz  
karabiber  
Üzerine:  
1,5 kilo koyu yoğurt  
4 çorba kaşığı tereyağı  
1 çay kaşığı kırmızıbiber

- 1) Unu mermere eleyip ortasını havuz gibi açarak bütün malzemeyi yerleştiriniz ve elinizle karıştırarak bir hamur yapınız.
- 2) İki elinizin tabanıyla eze eze elinizin birini indirip, birini kaldırarak ve hamuru alt üst ederek uzunlamasına yoğurunuz.
- 3) Hamuru 30 santim uzunluğunda, yuvarlak şişe gibi uzatınız. 10'ar santimlik iki kısmını birbirlerinin üzerine katlayınız; hamurun iki ucunu hamurun kıvrılan köşelerinin çapraz vaziyette içine sokunuz (aynen elinizi çapraz vaziyette koltuğunuzun altına soktuğunuz gibi).
- 4) Üzerine ıslatılıp sıkılmış bir bez örterek 20 dakika dinlendirip, tekrar yoğurup, aynı şekilde dinlendirdikten sonra hamuru yuvarlayarak 20 santim uzunluğunda, düzgün boru gibi uzatıp 5 eşit parçaya kesiniz.
- 5) Kesilen kısımları alt ve üst olmak üzere çevirip üzerine elinizin içi ile kuvvetlice bastırıp küçük bir tabak şeklinde yayınız.
- 6) Diğerlerini de aynı şekilde yayıp, aralarına un serpererek beşini de üst üste diziniz. Üzerlerine nemli bir bez kapatıp 20 dakika dinlendiriniz.
- 7) Sonra bir tanesini alıp alt ve üstüne hafif un serpererek merdane ile daha çok kenarlarına bastırarak 20 santim çapında açınız.
- 8) Tekrar hafif un serpererek oklavaya sardığınız hamuru, ortaya yakın yerden kenarlara doğru (özellikle kenarlara kuvvetlice bastırarak) silindir gibi ileri geri yuvarlayıp oklava ile masanın üzerine seriniz; bu sefer tekrar yan taraftan hamuru oklavaya aynı şekilde sarıp, aynı şekilde açınız. Hamur normal kâğıttan biraz kalın olmalıdır.
- 9) Diğerlerini de aynı şekilde açınız.
- 10) İç için: Soğanı küçük küçük doğrayın. Maydanozu kıyın. Kıymayı ilave edin. Tuz ve karabiberini ayarlayıp, yoğurun.
- 11) Hamurun önünüzdeki ucundan harcın üzerine kıvrım için 4 santim boşluk bırakarak mantı harcını 1/2 ceviz büyüklüğünde enine bir hat üzerinde 3'er santim arayla diziniz.
- 12) Harçların 3 santim önüne boydan boya bir fırçayla hafif yumurta sürünüz.
- 13) Harçların aralarına da hafif yumurta sürdükten sonra, önünüzdeki boş bıraktığınız hamuru harçların üzerinden aşırarak katlayınız. Harçların iki tarafına ve hamurun ön kısmına hafif bastırınız.
- 14) Hamur kesmeye mahsus tırtıllı kesecek yoksa, bıçakla harçların 3 santim önünden katladığınız hamurun ucundan boydan boya kesip harçların sağ ve sollarından da kesiniz ve hafif irmik serpilmiş bir tepsiye veya yağlı kâğıdın üstüne diziniz.
- 15) Diğerlerini de aynı şekilde hazırlayıp bol kaynar tuzlu suda hamurları 10 dakika haşlayınız.
- 16) Bir tencerede 2 çorba kaşığı tereyağını kızdırıp hamurları kaynar sudan süzgeçle yağın içine çıkarınız. Bir kere karıştırınız. Çorba tabaklarına bölüştürünüz.
- 17) Üzerlerine yoğurdu ezip ılık vaziyette bölüştürünüz ve kalan tereyağını kırmızıbiberle kızdırıp kaşıkla üzerlerine dökerek servis yapınız.