



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVA BÖREĞİ (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

iç malzemesi:

100 gr. kıyma

2 çorba kaşığı maydanoz

1 çorba kaşığı ceviz içi

Karabiber

Tuz

2 çorba kaşığı soğan rendesi

1 su bardağı un

1 adet yumurta

Su

Tuz

Kızartma için:

2 su bardağı zeytinyağı

Yapılışı:

Un elenir, havuz gibi açılıp içine bir yumurta kırılır ve azar azar su eklenerek karıştırılır. Kulak memesi katılığında bir hamur elde edilir. Oklava yardımı ile baklava hamurundan daha kalın, yufka hamurundan daha ince bir şekilde açılır. Yarım daire şeklinde kesilerek hazırlanmış olan iç malzeme ile doldurularak tavada kızdırılmış olan zeytinyağında kızartılır. Fazla yağı çektirilip servis edilir.

İç malzemesinin yapımı:

Kıyma tencereye alınır. Suyunu bırakıp çekinceye kadar pişirilir. Üstüne soğan rendesi eklenip soğanların pişmesine müteakip tuz ve karabiber serpilerek karıştırılır. Daha sonra ateşten alınır. Sonra maydanoz ve ceviz içi eklenerek soğumaya bırakılır. Bu börek türü genellikle içli köfte yapıldığı günlerde yapılan bir börek türüdür.

[ML® Tava Böreği için tıklayın](#)



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 03.04.2023

