



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ KIYMALI BÖREK

Hamuru için:

3,5 su bardağı un

1 yemek kaşığı sıvı yağ

1 su bardağı su

1 çay kaşığı tuz

İçi için:

1 su bardağı kuru üzün

300 gram kıyma

1 adet soğan

2 adet patates

2 çorba kaşığı tereyağı

Tuz

Karabiber

1 demet maydanoz

Un, yağ, tuz ve suyla bir hamur yapıp yarım saat dinlendirin. Tereyağını eritip soğumaya bırakın. Bu arada iç malzemesi için 2 çorba kaşığı yağı eritip üzerine ince kıyılmış soğanı koyun. 4 dakika kavurun. Kıymayı, kuru üzümü üzerine ilave edin, beraber kavurun ve çiğ olarak rendelenmiş suyu süzölmüş patatesleri koyup 5 dakika daha kavurun. En son karabiber ve maydanozu da ekleyip ocaktan alıp soğumaya bırakın. Dinlenen hamuru 10 eşit parçaya bölün. Her bir parçayı yağlayıp yufkaları elle çekerek açın. Kenarına kıymalı içten koyup sarın ve tepsiye yerleştirin. Üzerine katlayın, kalan yağı üzerine sürüp 180 derecedeki fırında 40 dakika pişirin.

