



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÜZÜMLÜ SARMA BÖREK

2 su bardağı un  
1 çay bardağı su  
Yarım çay kaşığı tuz  
3 çorba kaşığı sıvı yağ  
400 gram kıyma  
1 çay bardağı kuru üzüm  
2 adet soğan  
Yarım demet taze soğan  
Yarım demet maydanoz ve taze nane  
1 çorba kaşığı kırmızı pul biber

Derin bir kabın içinde unu, tuzu harmanlayıp üzerine yavaşça sıvı yağ ve suyu ekleyip yumuşak bir hamur yapın. Bu hamuru 15 dakika dinlendirin. Daha sonra dinlenen hamuru büyük bir yufka gibi açın. İç malzemesi için kıymayı soğanla 5 dakika kadar kavurun. Üzümü ve yeşillikleri yıkayıp ince bir şekilde kıyıp kıymanın içine ekleyin. Hamuru yağlanmış tepsiye yerleştirin. İç malzemeyi içine doldurup kenarları içe doğru rulo yapıp kapatın. Gül gibi kıvrıp tepsiye yerleştirin. Sıvı yağ da sürüp 200 derecede iyice kızartıp pişirin. Servis tabağına alıp ikram edin.

