



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

YAĞLI HAMUR BÖREĞİ (KIYMALI)

2 adet çırpılmış yumurta

Hamuru için:

1,5 bardak ekstra un (400 gram)

1/2 çorba kaşığı tuz

1/2 çorba kaşığı limon suyu

1 bardak soğuk su (200 gram)

1/2 kahve fincanı rafine yağı

Hamuru sarmak için:

400 gramlık margarin (böreklik)

1 bardak un (100 gram)

Kıymalı iç:

2 çorba kaşığı yağ

4 adet orta boy ince kıyılmış soğan

Az tuz

250 gram yağsız kıyma, (kuzu veya koyun)

Az karabiber

1 bağ ince kıyılmış maydanoz

1) Kıymalı içi için küçük bir tencereye yağı koyup orta ateşte eritin ve soğanı ilave ederek kenarlarına bulaştırmadan karıştırarak 3-4 dakika kavurup soğanları öldürünüz.

2) Sonra kıyma ve tuzu ilâve edip, ağır ağır karıştırarak 10 dakika kavurup ateşten alınız.

3) Bir kaba boşaltıp, karabiberi ve maydanozu ilâve ediniz ve soğumaya bırakınız

4) Yağı hamura sarmadan önce, 100 gram unun üzerine 400 gram margarin, her tarafı hafif vurularak, un yağa tamamıyla yedirilir. (Böylece, suyu alınan yağ, sıcak yerde de yumuşamaz ve daha rahat çalışma imkânı verir.) Mermerin üzerine kalan unu eleyip ortasını havuz gibi açınız. İçine tuz, limon suyu, soğuk su ve önceki yağlı unu ilâve edip, kuvvetli yoğurarak top gibi bir hamur yapınız.

5) Hamurun tam ortasından, karşılıklı yarı kalınlığına kadar bıçakla keserek dört kulak meydana getiriniz ve üzerine ıslatılıp sıkılmış bir bez örtterek yarım saat dinlendiriniz.

6) Sonra, alt ve üstüne hafif un serpererek, yalnız yarılmış kulak biçimi hamurları merdane ile her birisini kendi yönünde olmak üzere 1,5 santim kalınlığında açınız. Hamurun ortasına dokunmayınız.

7) 400 gram margarini, masaya vurarak hafif yassılatılmış ve yumuşatılmış olarak kalıp gibi hamurun tam ortasına yerleştiriniz. Kulak biçimi hamur uçlarını karşılıklı olarak evvelâ birini yağın üzerine muntazam kapatınız.

8) Sonra alt ve üstüne hafif un serpererek 1 santim kalınlığında, genişliğinden üç misli uzun olarak hamuru bir merdane ile düzgünce açınız. Hamuru 60 santim kabul edelim, 20 santimlik bir ucunu hamurun üzerine katlayıp, karşıda kalan 20 santimlik ucu da katlanmış kısmın üzerine katlayınız ve üzerine ıslatılıp sıkılmış bir bez kapatıp 30 dakika serin bir yerde dinlendiriniz.

9) Sonra, aynı hamuru yarım santim kalınlığında uzunlamasına açınız ve yine 60 santim uzunluğunda kabul ederek, bu sefer karşılıklı 15'er santimlik uçlarını hamurun tam ortasında birleştirerek katlayınız ve yine tam ortadan katlanmış ucun birisini diğerinin üzerine katlayıp, üzerine sıkılmış ıslak bez örtterek 30 dakika dinlendiriniz.

10) Hamuru 2 milim kalınlığında açınız ve 9x9 santim şeklinde kesiniz.

11) Hamurların üzerine bir ceviz büyüklüğünde kıymalı iç koyunuz.

12) Harç konmuş hamurun birer köşesine biraz yumurta sürünüz. Yumurtasız köşelerini, yumurtalı köşelerin üstüne kapatınız ve bir tepsiye diziniz. (Hamur şimdi 3 köşeli muska şeklindedir.)

13) Diğer hamurların bir ucuna boydan boya hafif yumurta sürünüz ve yumurtasız ucu yumurtalı ucun üstüne kapatınız. Öbür hamurların yanına tepsiye diziniz.

14) 15 dakika orta hararetili fırında pişirip servis yapınız.