



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YASTIK BÖREK

1 Paket Sana Hamurışı
2,5 Su Bardağı süt
0,5 Çay Bardağı sıvı yağ
3 Çorba Kaşığı limon suyu
6 Su Bardağı un
İçerisinde:
3 dilim bayat ekmek içi
4 çorba kaşığı sıvı yağ
200 gram yağsız kıyma
2 orta boy soğan
Yarım demet maydanoz
Tuz
Karabiber

Başlangıç olarak elenmiş unun ortasını havuz gibi açalım. Sonra içine sütü, sıvı yağı, limon suyu ve tuzu ekleyerek özlü bir hamur yoğuralım. Hamurun üzerine nemli bez örtterek yarım saat dinlendirelim. Bu arada böreğin iç harcını hazırlayalım. Tavaya sıvı yağı alalım. Küp doğranmış soğanı ekleyerek pembeleşene dek kavuralım. Kıymayı ekleyip suyunu bırakıp çekene dek kavurmaya devam edelim. Ufalanmış bayat ekmek içini, kıyılmış maydanozu, tuzu, karabiberi ekleyerek ateşten alalım. Dinlenmiş hamuru 3 eşit parçaya bölüp yufkaları, tavayı azar azar yağlayıp ve sadece bir yüzeyleri pişecek şekilde üst üste sererek pişirmeye devam edin. 133 beze yapalım. Bezeleri unlanmış bir zeminde 1 mm kalınlığında açalım. Yufkaların aralarını ve üzerini erimiş yağla yağlayarak üst üste serelim. Yufkaların kat yerlerini de yağlayıp yastık gibi kapatalım. Hamuru buzdolabında 20 dakika bekletelim. Bu arada bir kapta peyniri ezip yumurta akı ve kıyılmış maydanozla karıştıralım. Hamuru buzdolabından çıkarıp 3 mm kalınlığında açarak 15 cm. lik kareler halinde keselim. Karelerin ortalarına kıymalı harçtan koyup karşılıklı köşelerini zarf kapatır gibi kapatalım ve margarinle yağlanmış tepsiye ters çevirerek dizelim. Üzerlerine yumurta sarısı sürelim ve çörekotu serpeлим. Önceden ısıtılmış 220 derecelik fırında altları üstleri kızarsın.