



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUVACIKLI BÖREK

6 su bardağı un
Yarım paket yaş maya
1 su bardağı yoğurt suyu
3 çorba kaşığı tereyağı
Yarım çay bardağı sıvıyağ
Yeterince tuz su
iç harcı için:
300 gr. kıyma
1 tane soğan
1 tutam maydanoz
1 tutam tuz, karabiber
Üzeri için:
1 tane yumurta sarısı

Unu karıştırma kabına alıyoruz. Ortasını açıyoruz ve ortaya mayayı koyuyoruz. Mayanın üzerine yoğurt suyunu ve tereyağı koyuyoruz ilave. Unun üzerine de tuz serpiyoruz ve ortasından mayayı eriterek yoğurmaya başlıyoruz. Ilık su ilave ederek kulak memesi kıvamında bir hamur elde ediyoruz. Hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler koparıp yuvarlıyoruz. Bir kaseye sıvıyağ koyuyoruz. Yuvarladığımız hamur bezelerini sıvıyağa daldırıp çıkararak yuvarlak fırın tepsisine diziyoruz. İç harcı için, kıymayı karıştırma kabına alıyoruz. Soğanı ve maydanozu doğrayarak içine ilave ediyoruz. Tuzunu ve karabiberini atıyoruz ve yoğuruyoruz. Hazırladığımız harçtan hamur bezelerinin sayısı kadar parça koparıp yuvarlıyoruz. Yuvarladığımız kıymalı harcı hamurların içine batırıyoruz. Yumurta sarısını çırpıyoruz ve böreğin hamur kısımlarına sürüyoruz. 15 dakika kadar tepside mayalandırdıktan sonra önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişiriyoruz.