



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

AY BÖREĐİ



1 paket çabuk maya
1,5 su bardaĐı su
1 ay kaŐıĐı Őeker
2 ay kaŐıĐı tuz
AlabildiĐi kadar un
YaĐlamak için:
Yarım paket tereyağı
İçi için:
250 gr kıyma
1 adet kuru soĐan
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 ay kaŐıĐı karabiber
1 ay kaŐıĐı tuz
zeri için:
1 adet yumurta

- # YoĐurma kabına su, Őeker, tuz onur, karıŐtırılır. Unla karıŐtırılmıŐ maya eklenir.
- # Orta sertlikten biraz daha sert kıvamda gelene kadar un eklenerek yoĐrulur.
- # Hamurun zeri kapatılır, ılık bir ortamda 45 dakika dinlendirilir.
- # Bu arada i hazırlanır; soğan ince doğranır, sıvıyağda pembeleŐtirilir. Kıyma eklenir, suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur.
- # Tuz ve karabiber serpilir, ateŐten alınır, soğumaya bırakılır.
- # Dinlenen hamur 5 eŐit parçaya bölünür. Her parça unlu zeminde, oklavayla olabildiğince ince açılır.
- # Açılan hamurun yüzeyine bir kaç kaŐık eritilmıŐ tereyağı sürülür sıkı olmayan bir rulo yapılır, bir kenara bırakılır.
- # DiĐer hamurlar da aynı Őekilde hazırlanır.
- # İlk rulo alınır, bıçakla 4 parmak eninde kesilir. Alttan ve üstten burulur ve yassılaŐtırılır.
- # Sonra parmak uçlarıyla çay tabağı kadar açılır. Kenarına i konur, poğaça gibi kapatılır, hafif kavis verilerek ay Őekli verilir.
- # Börekler yağlı kağıt serilmıŐ tepsiye dizilir. Artan yağ ve yumurta çırpılır, böreklerin üzerine sürülür.
- # Tepsi önceden ısıtılmıŐ 180 derece fırında 25-30 dakika piŐirilir.
- # Ilık olarak ikram edilir.

Not: Ay böreĐi Ankara bölgesinin unutulmaya yüz tutmuŐ tariflerindedir.