



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## ENTEKKE BÖREĞİ



1 paket çabuk maya  
1 adet kesme şeker  
1 çay bardağı su  
1 çay bardağı ılık süt  
1 adet yumurta  
2 çorba kaşığı yoğurt  
1 tatlı kaşığı tuz  
Alabildiği kadar un  
İç i için:  
200 gr kıyma  
3 çorba kaşığı sıvıyağ  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı tuz  
Yarım demet maydanoz  
Kızartmak için:  
Sıvıyağ

- # Yoğurma kabına ılık su, ılık süt, yumurta, yoğurt, kesme şeker konur ve iyice karıştırılır.
- # Tuz, unla karıştırılmış maya ve orta sertlikte bir kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamurun üzeri kapatılır, en az 45 dakika dinlendirilir.
- # Bu arada iç hazırlanır; tavaya sıvıyağ ve kıyma bırakılır, kıyma suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur.
- # Tuz, karabiber ve ince kıyılmış maydanoz ilave edilir, ateşten alınır, soğumaya bırakılır.
- # Dinlenen hamurdan yarım limon kadar parçalara alınır, parmak uçlarıyla çay tabağı kadar açılır.
- # Hamurun kenarına kıymalı iç konur ve poğaçaya gibi kapatılır, kenarına bastırılır.(Arzuya göre kenarı ruletle kesilebilir.)
- # Tavaya 1 parmak kadar sıvıyağ konur, orta ateşte ısınca börekler atılır ve iki yüzü altın rengi kızartılır.
- # Ilık olarak ikram edilir.

Not: Entekke böreği Ankara'ya özgü bir tariftir.