



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

## SARIYER BÖREĞİ



Yarım paket margarin (125 gr.)  
2 Adet yumurta  
Alabildiği kadar un  
1,5 Tatlı kaşığı tuz  
Yarım su bardağı sıvıyağ  
İçerisinde;  
250 Gr. dana kıyma  
2 Adet orta boy kuru soğan  
1 Su bardağı konserve bezelye  
1 Çorba kaşığı kuş üzümü  
3 Çorba kaşığı sıvıyağ  
1 Tatlı kaşığı tuz  
Yarım tatlı kaşığı karabiber  
8 - 10 Dal maydanoz

- # Bir miktar un tezgaha dökülür, havuz gibi ortası açılır. 1 su bardağı su, 1 tam yumurta, 1 yumurtanın akı ve tuz konur.
- # Yoğurdukça un eklenir, orta sertlikte bir hamur yapılır.
- # Hamur üzeri nemli bezle kapalı olarak 15 dakika bekletildikten sonra, tezgah üzerinde rulo yapılır, bıçakla 12 parçaya kesilir.
- # Parçalar elle yuvarlanır, üzerleri kapalı olarak 15 dakika daha dinlendirilir.
- # Bu arada margarin kısık ateşte eritilir, ocaktan alınır, soğuyunca çatalla çırpılır.
- # Dinlenen her bir hamur parçası yemek tabağı büyüklüğünde açılır.
- # Üzerine hazırlanan margarin sürülür, hamur sağdan soldan üst üste kapatıldıktan sonra kalan yere de biraz yağ sürülür, yukarıdan ve aşağıdan üst üste gelecek şekilde kare katlanır.
- # Bütün parçalar bu şekilde hazırlandıktan sonra sıvı yağ ile yağlanmış tepsiye yan yana dizilir, üstlerine yağ sürülüp geri kalanlar üstüne dizilir. Naylona sarılıp buzdolabına konur.
- # Hamurun buzdolabında en az 1 saat boyunca dinlendiği sürede, böreğin içi hazırlanır.
- # Tencereye sıvıyağ konur, kızınca kuş üzümü eklenir, şişince süzülerek dışarı alınır. Aynı yağa ince yemeklik doğranmış soğan katılır, soğan pembeleşince kıyma eklenir, karıştırılır, tencerenin kapağı kapalı olarak 20 dakika pişirilir.
- # Pişen soğanlı kıymanın üzerine konserve bezelye, kavrulmuş kuş üzümü, tuz ve karabiber eklenir. 10 dakika piştikten sonra, ince kıyılmış maydanoz katılır, karıştırılır, ocaktan alınır.
- # Dolaptan katılaştıran hamurlar çıkartılır. Her biri dikdörtgen şeklinde mümkün olduğunca ince açılır.
- # Açılan her hamur, ortadan ikiye kesilir. (Bu şekilde 24 adet börek olacaktır) Ortasına soğumuş, kıymalı içten koyulur, sağdan ve soldan kenarları kapatılarak, yuvarlanır, rulo şekli verilir.
- # Hafif yağlanmış tepsiye kat yerleri alta gelecek şekilde, börekler aralıklı dizilir.
- # Üzerine ayrılan yumurta sarısı sürülür, 195 derece önceden ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirilir.
- # Ilık olarak servise sunulur.

**Not:** Sarıyer böreğinin en lezzetlisi, kıymalı içle hazırlanan çeşididir. Peynirli, ıspanaklı ve patatesli içlerle de hazırlanabilir.