



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

## ROZARYO BÖREĞİ



2 dolu çorba kaşığı margarin  
2 su bardağı ılık su  
1 tatlı kaşığı tuz  
Alabildiği kadar un  
İç i için;  
250 gr. kıyma  
7 çorba kaşığı sıvıyağ  
1 adet iri kırmızı et biberi  
1 adet çarliston biberi  
1 avuç kuru üzüm  
4 adet taze soğan  
1 adet kuru soğan  
1 adet haşlanmış yumurta  
15 adet yeşil zeytin  
1 tatlı kaşığı tuz  
Yarım tatlı kaşığı karabiber  
Yarım tatlı kaşığı kimyon  
Kızartmak için;  
3 su bardağı sıvıyağ

# Bu böreğin ön hazırlığı bir gün önceden yapılır.

# Yoğurma kabına hamur malzemesi olan; 2 su bardağı ılık su, tuz, margarin ve biraz un konur, iyice karıştırılır.

# Daha sonra ele yapışmayan orta sertlikte bir hamur elde edene kadar elenmiş un eklenir, özleşene kadar yoğrulur. Hamur bir naylona ya da streçe sarılır, buzdolabına yerleştirilir.

# İkinci işlem olarak iç malzemesi hazırlanır. Tencereye sıvıya konur, orta ateşte ısınınca ince doğranmış kuru soğan eklenir, şeffaflaşana kadar kavrulur. Üzerine kıyma katılır, suyunu bırakıp çekene kadar pişirilir.

# İçine tohumları çıkarılmış, ince doğranmış kırmızı et biberi, çarliston biber, ince doğranmış taze soğan eklenir. Çarliston biberi sararana kadar kavrulur.

# Daha sonra yıkanmış kuru üzüm, tuz, kimyon ve karabiber katılır, birkaç defa çevrilir, ateşten alınır. İç oda ısısında soğuyunca buzdolabına konur.

# Ertesi günü iç malzemeyle haşlanmış, ince kıyılmış yumurta, ince kıyılmış yeşil zeytin katılır, karıştırılır.

# Hazırlanan hamurdan cevizden biraz büyük parçalar alınır. Unlu zeminde merdaneyle tatlı tabağı büyüklüğünde açılır.

# Hamurun yarısına yeteri kadar iç konur, boş kısım üzerine katılır, kenarları kıvrılarak bükülür.

# Hazırlana börekler kızgın yağda iki yüzü pembe renkte kızartılır. Sıcak olarak servise sunulur.

**Not:** Rozaryo böreği Arjantin'e has bir hamur işidir.