ROZARYO BÖREĞİ

2 dolu çorba kaşığı margarin
2 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi İçin;
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 İçin;
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 kıvırarak bükülür.
Hazırlana börekler kızgın yağda iki yüzü pembe renkte kızartılır. Sıcak olarak servise sunulur.

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