

Kavurma Borek

Malzemeler

Hamur için:

3 yumurta

1 su bardağı yogurt

1 su bardağı sıvıyağ

1 su bardağı su

Tuz

Aldığı kadar un

Acmak için:

1 kase un

1 kase nisasta

Üzeri için:

250 gram tereyağı

1 su bardağı sıvıyağ

İç harcı için:

Yarım kg kıyma

1.5 su bardağı pirinç

2 su bardağı su

Tuz, karabiber

Yapılışı

Hamur için tüm malzeme bir kaba alınıp yogurulur. Hamur 9 bezeye bölünür. Her beze kendi içinde 3'e bölünür. Hamurlar un-nisasta karışımı ile acılır. Tereyağı eritilip dinlendirilir. Üstteki yağ kısmı alınıp altta kalan sulu kısım atılır. Eritilen tereyağı sıvıyağ ile karıştırılır. Acılan 3 kat hamurun üzerine yağ karışımı sürülüp üst üste yerleştirilir ve rulo şeklinde sarılır. Rulo 3 parmak enliğinde kesilir. Hamurlar yuvarlanıp acılır. İç harc için kıyma kavrulur. Pirinç, su ve baharatlar eklenip piserildikten sonra demlendirilir. Hamurlar acılıp kıymalı harctan konulup yuvarlak şekilde kapatılır. Kenarları kıvrılarak kapatılır. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında piserilir