

# Eskişehir Tatar Böreği

Toplam 80 dk Hazırlama 30 dk · Pişirme 20 dk 6 kişilik Orta ~266 kcal Açılış 15/10

Eskişehir Tatar Böreği, 1860 Kırım Tatar göçüyle şehre yerleşen mutfağın izini taşıyan, hamur işidir. Yumurtalı sert hamurun içine çiğ kıyma harç konur, kaynar suda haşlanıp üstüne sarımsaklı yoğurt ve naneli kızmış tereyağ gezdirilir.

## Malzemeler

- 400 gr Un
- 150 ml Su
- 250 gr Yoğurt
- 2 diş Sarımsak
- 50 gr Tereyağ
- 1 yemek kaşığı Nane
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 adet Yumurta
- 250 gr Dana kıyma
- 1 adet Kuru soğan (rendelenmiş)
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

## Yapılışı

1. Un, yumurta, su ve tuzla mantı sertliğinde sert hamur yoğurun, üstünü örtüp 30 dakika dinlendirin.
2. Rendelenmiş soğan, kıyma tuz ve karabiberi karıştırılarak harç hazırlayın. Fazla suyunu hafif sıkın.
3. Hamuru ince açılıp 6 cm karelere bölün, her karenin ortasına yarım inç yüksekliğinde kıyma harç koyup üçgen muska şeklinde kapatın.
4. Geniş tencerede tuzlu suyu kaynatıp börekleri parti parti atıp yüzeye çıktıktan sonra 8-10 dakika haşlayın.
5. Süzgeçle alıp servis tabağına alınız, üstüne sarımsaklı yoğurdu bolca dökün.
6. Tereyağla naneyle kızdırılmış tatar böreğinin üstünde gezdirin, hemen sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru mantı sertliğinde yoğurmak haşlama sırasında dağınması için önemlidir. Üçgen kapatırken kenarları parmakla iyice bastırın.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerinde sarımsaklı yoğurt ve naneli kızmış tereyağ sosuyla, yanına pul biber serpiştirip sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Kuruyemiş