

# Tatar Böreği

Toplam 50 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~266 kcal

Açılış 15/10

Tatar böreği, küçük haşlanmış hamur parçalarını yoğurt ve tereyağı sosla buluşturduğu, Eskişehir çevresinde ev yemeği rahatlığı taşıyan köklü bir hamur işidir.

## Malzemeler

- 400 gr Un
- 200 ml Su
- 250 gr Yoğurt
- 2 diş Sarımsak
- 30 gr Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Nane
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Un, su ve tuzla sertçe bir hamur yoğurun, üzerini kapatıp 20 dakika dinlendirin.
2. Hamuru ince açın küçük kareler ya da üçgenler kesip kaynar tuzlu suda haşlayın.
3. Hamur parçalarını su yüzüne çıktıktan sonra 3-4 dakika daha pişirip süzün.
4. Yoğurt ile ezilmiş sarımsak karıştırılmış haşlanmış hamurun üstüne yayın.
5. Tereyağı nane ile kokulandırıp böreğin üzerine gezdirin, sıcak sunun.

### PÜF NOKTASI

Hamuru küçük kesmek haşlandıktan sonra sosu daha iyi tutmasını sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine naneli tereyağı dökerek sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt