# Çubuk tandır böreği

**Tarifin tamamı · 35 dk**

## Malzemeler

| | |
|---|---|
| **1,4 kg** | Buğday unu<br>13¼ su bardağı |
| **10 g** | Yaş maya |
| **10 g** | Tuz<br>½ yemek kaşığı |
| **200 g** | Su<br>1 su bardağı |
| **206 g** | Süt<br>1 su bardağı |
| **27,4 g** | Zeytinyağı<br>2 yemek kaşığı |
| **250 g** | Tereyağı<br>1¼ su bardağı |
| **369 g** | Ayçiçek yağı<br>2 su bardağı |
| **45 g** | Yoğurt |
| **100 g** | Su<br>½ su bardağı |
| **750 g** | Dana kıyma |
| **220 g** | Soğan<br>2 adet |
| **10 g** | Tuz<br>½ yemek kaşığı |
| **200 g** | Tereyağı<br>1 su bardağı |
| **46,1 g** | Ayçiçek yağı<br>¼ su bardağı |

## Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

## Yapılışı

1. Un, maya, tuz, su, süt ve zeytinyağını bir kapta yumuşak, kolay şekil alan bir hamur olana kadar yoğurun. Üzerini örtüp oda sıcaklığında 60-70 dakika mayalandırın.
   **1 sa**
2. İç harç için tencerede tereyağını eritip ayçiçek yağını ekleyin. Küp doğranmış soğanı kavurun, kıymayı ekleyip kavurmaya devam edin ve tuzla tatlandırın.
3. Ayrı bir kapta tereyağı ile sıvı yağı birlikte ısıtıp eritin; hamuru açarken kullanmak için sıvı halde tutun.
4. Mayalanan hamuru yumruk büyüklüğünde bezelere bölüp 5-10 dakika dinlendirin. İki bezeyi birlikte yufka gibi açın, yüzeyine yağ karışımını sürün, bir ucundan sararak rulo yapın. Ruloyu yaklaşık 5-6 cm genişliğinde 7-8 parçaya kesin.
   **5 dk**
5. Her parçayı iki ucundan tutup bastırarak yassılaştırın, ortası hafif çukur olsun. Ortasına yaklaşık 1 yemek kaşığı iç harç koyup hilal şeklinde kapatın, kenarlarını iyice bastırın.
6. Böreklerin birbirine değmeyecek şekilde yağlanmış tepsiye dizin, örtüp 10 dakika dinlendirin. Yoğurdu suyla karıştırıp üzerlerine sürün.
   **10 dk**
7. 190-200 °C'deki fırında yaklaşık 35-40 dakika pişirin. Fırından çıkınca tepsiyi bezle örtüp 5-10 dakika dinlendirin.
   **35 dk**

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1899 (Çubuk Belediyesi)
tatname.com/tr/tarif/cubuk-tandir-boregi