ALİ PAŞA BÖREĞİ

5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
Tuz
Su
ÜZERİ İÇİN:
Yeterince yoğurt
3-4 diş sarımsak
3-4 çorba kaşığı sıvıyağ
Pul kırmızıbiber
İÇ MALZEMESİ:
250 gram kıyma
2 adet orta boy kuru soğan
1/2 tatlı kasığı domates salçası
1/2 tatlı kaşığı biber salçası
2 adet domates
Tuz
Karabiber
Pul kırmızıbiber

Un, su, tuz ve kabartma tozu ile kulak memesi kıvamında yumuşak bir hamur tutalım. Ceviz büyüklüğünde parçalara ayırıp, dinlendirelim. Kuru soğanları ince ince kıyıp 1/4 paket margarin yağında yumuşayıncaya kadar pişirip, kıymayı ilave edelim. Kıyma iyice kavrulunca domates ve biber salçalarını ilave edip 1-2 dakika daha kavuralım. Yeterince tuz, karabiber ve pul kırmızıbiber ile 3 adet domates rendesini katıp, biraz daha pişirelim. Elde ettiğimiz soslu kıymayı, sıcak bir yerde bekletelim. 3-4 diş sarımsağı havanda dövüp, yoğurt ile çırpalım. 1 çorba kaşığı pul kırmızıbiberi 2 çorba kaşığı sıvıyağda kızdıralım. Hazırladığımız bezelerden her birini tatlı tabağı ebadında açıp, sıvıyağda tersli yüzlü kızartalım. Servis tabağına bir kat kızarmış hamur üstüne bol soslu kavrulmuş kıyma, üzerine bir hamur daha ve yine kıyma koyup hazırlayalım. Üzerine yoğurt döküp, pul kırmızıbiberli yağ gezdirerek, sıcak sıcak servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:74297 • adı:ALİ PAŞA BÖREĞİ • gönderen:kırık testi • indirme tarihi:26.04.2024 - 07:34