BOŞNAK BÖREĞİ (DÜZCE)

5 su bardağı un
1 çay bardağı sıvıyağ
tuz
su
İç harcı için:
beyaz peynir
maydonoz
Üzeri için:
1 yumurta

5 su bardağı un karıştırma kabına alınır. Üzerine tuz, su ve sıvıyağ alınarak kulak memesi kıvamında bir hamur hazırlanır.Hazırlanan hamur 5 bezeye ayrılarak açılabildiği kadar açılır. Daha sonra üzerine sıvıyağ gezdirilerek biraz da elle açılır. Daha sonra maydanoz ve peynir ile iç harç hazırlanır. Hazırlanan harç hamura yayıldıktan sonra bir ucundan kıvırmaya başlanarak sarılır. Bütün hamurlar için aynı işlem tekrarlanır ve dolama börek gibi yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sürülerek 170 derecede pişirilir.



Fotoğraf "yandaş" tarafından gönderildi. 21.07.2020

© lezzetler.com tarif no:72863 • adı:Boşnak Böreği (Düzce) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:33