BOŞNAK BÖREĞİ



Bir karıştırma kabına 2 su bardağı su, 1 tatlı kaşığı tuz ve 2 yemek kaşığı sirke alınır, üzerine alabildiği kadar un eklenerek orta sertlikte bir hamur yoğurulur.
Hamur 8 eşit bezeye ayrılır



1 kilo ıspanak doğranır, bir tencerede kendi suyunda biraz pişirilir.
Başka bir tencerede 3 adet kuru soğan yemeklik doğranır, biraz çevrilir, üzerine bir fincan sıvı yağ konur, soğanlar pembeleşince diğer tenceredeki yarım pişmiş ıspanakların suyu süzülerek soğanların üzerine alınır, tuz, karabiber, pul biber de ilave edilir bir süre beraber kavrulurak ateşten alınır, soğumaya bırakılır.



Bir sos kabında 125 gram tereyağı eritilir, üzerine 1 fincan sıvı yağ ilave edilir.



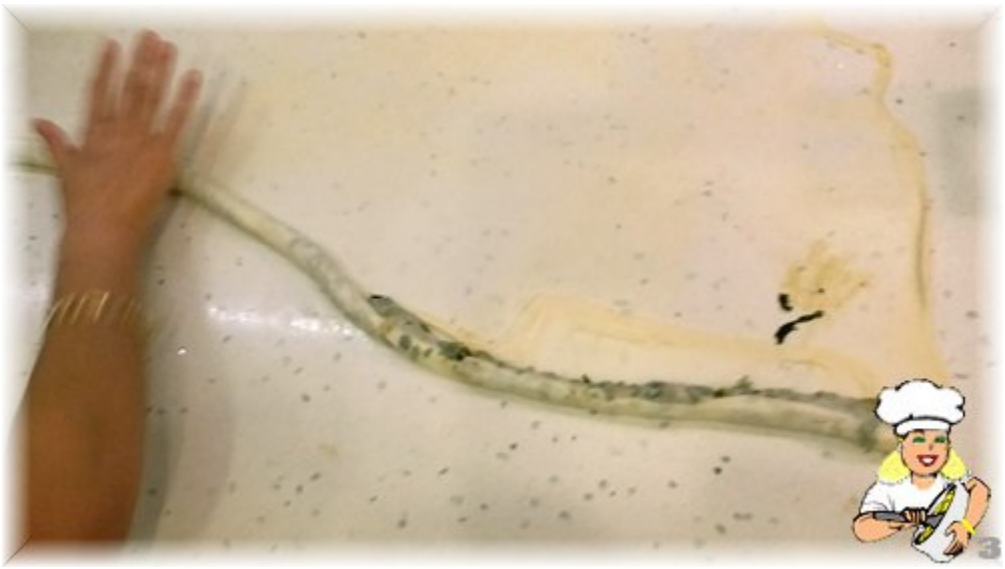
Her beze tabak büyüklüğünde açılır, üzerine tereyağı, sıvı yağ karışımı sürülür, kalan bezeler de aynı şekilde açılıp yağlanarak üst-üst konur ve 15 dakika dinlendirilir.



Süre sonunda birinci hamur alınır el ile olabildiğince geniş dikdörtgen biçiminde açılır.



Hamurun uzun kenarına ince uzun bir şekilde ıspanaklı iç yayılır.



Hamur uçtan itibaren rulo yapılır.



Hazırlanan hamur rulosu kağıt serilmiş yuvarlak bir tepsinin ortasından itibaren etrafına sarılarak bir spiral yapılır.
Diğer hamurlar da aynı şekilde hazırlanıp spiralin ucundan itibaren sarılır. Dördüncü hamur da aynı sarmalın en dış halkasını oluşturur ve tepsi dolmuş olur. (Bu şekilde 2 tepsi börek hazırlanır.)
Artan yağ böreklerin üzerine sürülür, tepsiler önceden ısıtılmış 180 derece fırına verilir.





Kızarana kadar pişirilir, sıcak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:132746 • adı:Boşnak Böreği • gönderen:İ • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:41