BULGURLU MANTARLI BÖREK (BATI TRAKYA)

Hamur için:
2 çay fincanı un
1 çay fincanı su
1 çorba kaşığı sıvıyağ
Yeterince tuz
İçine:
1 çay fincanı ince doğranmış mantar
2 çay fincanı pilavlık bulgur
1 su bardağı su
Yarım çay fincanı kaşar peyniri
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
Üzerine:
Kaşar peyniri

Bir kaseye un koyup, ortasım açın. İçine su, tuz ve 1 çorba kaşığı sıvıyağ ilave ederek yoğurun. Kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin. Üç eşit parçaya ayırdığınız hamurlan, oklava ile böreklik yufka inceliğinde açın. Bir kenarda beklemeye bırakın. Daha sonra, küçük doğranmış mantarları, suda 5 dakika haşlayıp süzün. Diğer tarafta bulguru başka bir kapta sıcak su ile ıslaüp, 5 dakika bekletin. Bulguru ve süzülen mantarları bir tencereye koyun. Üzerine tereyağı, tuz ve bir bardak su ilave ederek kaynamaya bırakın. Tencereye yapışmaması için ara sıra karıştırarak 10 dakika pişirin. Soğuduktan sonra içine, ufalanmış peynir ilave edin. Yağlanmış tepsiye daha önceden hazırladığınız yufkayı yayın. Ardından harem yarışım üzerine yayın. Onun üzerine de peynir dökün. Tekrar ikinci yufkayı da bu harem üzerine yerleştirin. Kalan harcı üzerine yayın. Üçüncü yufkayı yerleştirin. Ocakta, tepsiyi döndüre döndüre pişirin. Bir tarafı piştikten sonra diğer tarafını çevirip, o tarafı da aynı şekilde pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:8454 • adı:Bulgurlu mantarlı börek (Batı Trakya) • gönderen:general • indirme tarihi:23.04.2024 - 23:03