CEVİZLİ KIYMALI BÖREK

3 su bardağı un
1 çorba kaşığı kuru maya
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı ılık süt
5 çorba kaşığı sıvı yağ
İçi için:
300 gram kıyma
2 çorba kaşığı tereyağı
2 haşlanmış patates
1 yumurta
1 su bardağı kıyılmış ceviz

Derin bir kabın içine unu, mayayı, tuzu koyup harmanlayın. Yağı, ılık sütü ekleyip yumuşak bir hamur tutun. Bu hamuru bezelere ayırıp 20 dakika dinlendirin. İç malzemeleri için kıymayı sade olarak kavurun. İçine haşlanmış patatesi ezip üzerine yumurtayı ekleyip karıştırın. Dinlenmiş hamurları elinizle ya da merdaneyle açın. İç malzemeyi ortasına yerleştirin. Kol böreği gibi sarıp tepsinin ortasından başlayıp sara sara dizin. 200 derecede 35 dakika kadar pişirin. Fırından alıp cevizi üzerine serpip 5 dakika daha fırına verin. Ya da cevizi iç malzemeye koyun. Daha sonra sıcak olarak ikram edin.



© lezzetler.com tarif no:101978 • adı:Cevizli Kıymalı Börek • gönderen:ilmekçi • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:25