DIZMANA BÖREĞİ (BURSA)

Fırın tepsisinin tabanına ve yanlarına bir fırça yardımıyle margarin sürelim. Un serpelim.
Ön hazırlık olarak patatesleri diri kalacak şekilde bol suda haşlayalım. Patatesler yarı yarıya pişince kabuklarını soyup rendeleyelim. Küçük küçük kestiğimiz soğanı ve 200 gr. kıymayı birlikte yarıyarıya pişene dek kavuralım.Patatesleri ilave edelim. Tuzu, karabiberi ve ince kıyılmış maydanozu ekleyip karıştıralım. Elimizi sıvı yağa batırarak hamurdan, cevizden biraz daha iri bir parça koparalım. Yuvarladıktan sonra elimizde çay tabağı büyüklüğünde açalım. Ortasına patatesli içten bir miktar koyalım. Kenarlarını toplayarak ortada birleştirelim. Hamur topunu sıvı yağa batırıp çıkararak, yağlanmış ve unlanmış tepsiye dizelim. Hamur toplarını tepsiyi sıkı sıkı dolduracak şekilde yerleştirelim. Hamuru tekrar mayalanması için en az yarım saat oda sıcaklığında bekletelim.Yumurtayı, yarım su bardağı sıvı yağı ve 1 su bardağı yoğurdu bir kapta iyice karıştıralım. Tepsiye dizdiğimiz hamurların üzerine dökelim. Önceden ısıttığımız 200 dereceli fırında böreğin altı ve üstü kızarana dek pişirelim. Ilındıktan sonra servis yapalım.

ML® Dızmana için tıklayın
ML® Dızmana (görsel)

© lezzetler.com tarif no:35882 • adı:Dızmana Böreği (Bursa) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:08