ETLİ SEMİRSEK BÖREĞİ

4 su bardağı buğday unu
1 adet yumurta
3 çorba kaşığı yoğurt
250 gr margarin
2 bardak et suyu
300 gr kuzu eti
1 adet soğan
Yarım fincan çörekotu
1 tatlı kaşık tuz
3 tatlı kaşık karabiber
4 tatlı kaşık kırmızı biber

Böreğin hamuru için derin bir kaseye unu dökün. Unun ortasını havuz gibi açın ve içine; yoğurdu, tuzu, yumurta akını ve suyu ilave edin ve kulak memesi yumuşaklığına gelene kadar yoğurun. Dinlenmeye bırakın. Bu arada iç harcı hazırlayın.Kuzu etini bıçak yardımı çok küçük parçalara bölün. Kuzu saç yapacakmış gibi. İçine tuzu, karabiberi ve ince doğranmış soğanı ilave edin.Harcı karıştırın ve hazır hale getirin. Dinlenen hamuru 12 parçaya bölün.Elinizle veya merdane yardımı ile fincan tabağı büyüklüğünde açın. İç harcı hamurlara koyun ve poğaça kapatır gibi kapatın.Kenarlarını burgu şeklinde kıvırın.Üzerine çörekotunu da serpin.Son olarak böreklerin ortasını bıçak yardımı ile delerek bir baca açın.Böylece çiğ koyduğunuz harç da hamurla birlikte pişecek. Börekleri yağlanmış fırın tepsisine koyun ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin.



© lezzetler.com tarif no:102202 • adı:Etli Semirsek Böreği • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:30