ÜSKÜP BÖREĞİ

Malzeme (4 kişilik):
500 gr. un
150 gr. börek yağı (asta yağ)
15 gr. yaş maya
2 ad. yumurta
az tuz
yeteri kadar süt (yoğurmak için),
İç malzeme:
2 adet taze kabak
2 adet soğan
1 diş sarımsak
1 adet sivribiber
1 adet domates (kabuğu soyulmuş)
50 gr. kaşar peyniri (rende)
1 adet yumurta sarısı
çok az ince doğranmış dereotu

Tarif:
Un elenip, ortası havuz gibi açılır. Tuz, 1 yumurta, yağın 50 gramı, 15.gr. maya, az ılık süt birlikte yoğrulur. Hamur hale gelince, üzeri bıçakla çizilip, nemli bez örtülerek 10 dk. dinlendirilir. Daha sonra çarpı şeklinde açılır, kalan yağ hamurla sarılıp, 10 ar dakika arayla iki tam verdikten sonra ikiye bölünür. Yuvarlak 30 cm. genişliğinde bir tepsinin altına kenarları sarkacak şekilde döşenir. İç harcı konur, üzerine diğer hamur açılıp döşenir ve üzerine yumurta sarısı sürülerek 10 dk. mayalanması beklenir, orta hararetli fırında 25 dk. pişirilir.

İç harcı:
Kabak soyulup, rendelenir, sıkılarak suyu alınır. Tencerede az bir yağla soğan, sivri biber, kabak, sarımsak sote edilir. 10 dakika piştikten sonra domates ilave edilir, ocaktan alınır. Rende kaşar, dereotu, yumurta sarısı ilave edilerek karıştırılır.

ML® Üsküp Böreği için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:1139 • adı:Üsküp Böreği • gönderen:Hiç Kimse • indirme tarihi:19.04.2024 - 13:48