BOŞNAK BÖREĞİ (KIYMALI)

2,5 su bardağı un
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
7 yemek kaşığı margarin
İç harcı için:
2 adet soğan
300 gr. dana kıyma
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
2 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
2 adet tane karabiber

Oval bir kabın içine 2,5 su bardağı un, 1 su bardağı su ve 1 tatlı kaşığı tuz koyup yoğurun. Elde ettiğiniz hamuru 4 eşit parçaya bölüp, her bir parçayı elinize yuvarlayıp, yaklaşık 15 dakika üzerini bir tülbentle kapatarak dinlenmeye bırakın. İçini hazırlamak için; ince ince doğradağınız soğanları 2 yemek kaşığı ayçiçek yağıyla altın sarısı renk alıncaya kadar kavurun, içine 300 gr. kıymayı ekleyip hızlı ateşte kavurmaya devam edin. içine tatlı kaşığı tuz ve bir çay kaşığı karabiber atıp altını kapatın. Dinlenmiş olan hamurları bir oklava yardımıyla yaklaşık 15 cm büyüklüğünde açın. Oda sıcaklığında erimiş 6 yemek kaşığı margarini elinizle de yumuşatarak sürülecek kıvama getirin, her bir hamurların birer yüzünü tamamen kapatacak şekilde margarin ile sıvayın. Üst üste koyup 15 dakika kadar dinlendirdiğiniz hamurları elinizle çekiştirerek inceltin. Kenarlarını ortaya doğru katlayın. Hazırladığınız börek harcının çeyreğini hamurun içine koyun ve kenarlara doğru yayın. Hamuru rulo şeklinde yuvarlayıp, 's' şeklinde içine doğru kıvırın. Her bir hamur için aynı işlemi uygulayıp, tepsiye dizin. 180 derece fırında 35 dakika pişirip sıcak servis yapın.

Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 23.03.2021