GELİN KESESİ BÖREĞİ

Emine Beder

4 YUFKA
2 YUMURTA
2 SU BARDAĞI SIVI YAĞ (KIZARTMAK İÇİN)
1 DEMET MAYDANOZ SAPI (HAŞLANMIŞ)
İÇİ İÇİN:
2 SU BARDAĞI NOHUT (AKŞAMDAN ISLATILMIŞ)
1/2 SU BARDAĞI CEVİZ (İRİ DÖVÜLMÜŞ)
1/2 TATLI KAŞIĞI KİMYON TUZ, PULBİBER

Nohutları birkaç su yıkayarak akşamdan ıslatalım, ertesi gün basınçlı bir tencerede yumuşayana dek haşlayarak süzgece alıp suyunu süzelim. Nohutları, blendır yardımı ile veya çatalla ezerek püre haline getirelim. İçine iri dövülmüş cevizi, tuzu ve baharatları ekleyip karıştıralım. 1 yufkayı sererek üzerine fırça yardımıyla çırpılmış yumurta sürelim. Üzerine ikinci yufkayı serelim. Dilediğimiz büyüklükte bir kâseyi yufkaların üzerine yatırıp bıçak yardımıyla yuvarlak parçalar kesip çıkaralım. Diğer 2 yufkaya da aynı işlemleri yapalım. Yuvarlak yufka parçalarının ortalarına nohutlu harcı paylaştıralım. Yufkaların kenarlarını üstte toplayıp haşlanmış maydanoz sapları ile bağlayalım. Kese şekli alan yufkaları derin bir tavada kızdırılmış sıvı yağda kızartarak kâğıt mutfak havlusu üzerine çıkaralım.

Not: Maydanoz yerine alüminyum folya ile hazırladığınız şeritlerle bağlayabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:75964 • adı:Gelin Kesesi Böreği • gönderen:Ceren • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:35