HAMSİLİ BÖREK

2 Yemek Kaşığı Sana Hamurişi
3 Su Bardağı un
20 gr yaş maya
1 Çay Kaşığı tuz
1 Demet taze soğan
500 gr hamsi
1 Su Bardağı mısır unu
0,5 Demet dereotu
1 Tatlı Kaşığı pulbiber
1 Demet maydanoz
1,5 Su Bardağı ılık su

Hamsileri temizleyip kılçıklarını çıkarın. Bol suyla yıkayıp süzgece alın. Soğan, maydanoz ve dereotunu temizledikten sonra mutfak robotuna alıp hamsi ve tuz ile püre halinde ezin. Pulbiberle tatlandırın. Mayayı yarım su bardağı ılık suda eritin. Elenmiş unların ortasını havuz gibi açıp eritilmiş mayayı ve tuzu ekleyin. Kalan suyu ekleyerek hamur yoğurun. Üzerini nemli bezle örtüp yarım saat bekletin. Yuvarlak bir tepsinin içini 1 kaşık eritilmiş margarin ile yağlayın. Hamuru ikiye bölüp unlanmış tezgahın üzerinde fırın kabı büyüklüğünde açın. Birinci hamuru yerleştirip üzerine yarım çay bardağı eritilmiş margarin ile yağlayın. Hamsili iç malzemeyi yayıp üzerine ikinci hamuru yerleştirin. Hamurun üzerini kalan margarinle yağlayıp önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 30 dakika pişirin. Ilınınca dilimleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:78017 • adı:Hamsili Börek • gönderen:pembeli kadın • indirme tarihi:25.04.2024 - 20:23