HİNDİ ETLİ BOHÇA BÖREĞİ

4 Su Bardağı Un
1 Su Bardağı Su
2 adet Yumurta
1 adet Yumurta Sarısı
1 Su Bardağı Yoğurt
1 Çay Bardağı Sıvıyağ
1 Paket Kabartma Tozu
250 gr. Erimiş Margarin
1 tatlı kaşığı Tuz
İçi için:
350 gr Küçük Doğranmış Kuşbaşı hindi eti
3 Çorba Kaşığı Sıvıyağ
3 adet Soğan
Tuz
Karabiber
1 çay kaşığı kekik

Çukur bir kaba unu boşaltın. Ortasını havuz gibi açıp 2 yumurta, yoğurt, sıvıyağ,süt, kabartma tozu ve tuz ilave edin.
Orta yumuşaklıkta bir hamur yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp unlayarak tabak büyüklüğünde açın.
Hamurları erimiş margarinle yağlayın.
Dört kenarını ortada birleştirerek kare haline getirin. Unlayıp merdane ile kare şeklinde genişletin.
Kuşbaşı hindi etleri kendi suyunda hafifçe kavurun. Soğanları piyazlık doğrayın. Sıvıyağ ile birlikte ete ilave edin. Çok az su ekleyip pişirin.
Suyunu çekince karabiber, kekik ve tuz serpin.
İç malzemesi soğuduktan sonra hazırladığınız hamurun ortasına yerleştirin.
Kenarlarını ortada birleştirip üzerlerine yumurta sarısı sürüp sıcak fırında pişirip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:132072 • adı:Hindi Etli Bohça Böreği • gönderen:bağdagül • indirme tarihi:26.04.2024 - 16:10