



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KAVURMALI PATATESLİ BÖREK

4 su bardağı un
1 tatlı kaşığı maya
1 su bardağı süt
1 çay bardağı sıvıyağ
50 gr margarin
1 adet yumurta
Tuz
Su
iç harcı için:
4 adet haşlanmış patates
4 adet soğan
1 çorba kaşığı domates salçası
200 gr kavurma
Sıvıyağ
Tuz
Karabiber
Maydanoz
Üzeri için:
2 adet yumurta sarısı
Yeterince haşhaş

İç harcı için, soğanları ince ince doğruyoruz. Tavaya sıvıyağ koyuyoruz ve soğanı kavuruyoruz. Kavurmayı küp küp doğruyoruz ve ilave ediyoruz. Salçasını koyuyoruz. Biraz daha kavurduktan sonra ocaktan alıyoruz. Üzerine haşlanmış patatesi rendeliyoruz. Tuzunu ve karabiberini atıyoruz. Harcı soğumaya bırakıyoruz. Üzerine maydanoz döküp serpiyoruz. Hamuru için, unu karıştırma kabına alıyoruz. Ortasını havuz gibi açıyoruz ve mayayı koyuyoruz. Mayanın üzerine sütü ve sıvıyağı döküyoruz. Oda sıcaklığında margarini koyuyoruz. Yumurtayı kırıyoruz, unun üzerine de tuz serpiyoruz. Ortasından mayayı eriterek yoğurmaya başlıyoruz. Ilık su ilave ediyoruz, kulak memesi kıvamında bir hamur hazırlıyoruz. Hamuru yuvarlıyoruz, üzerine un serpiyoruz ve merdaneyle büyükçe oval bir hamur açıyoruz. Hamurun üzerine eritilmiş margarini ve sıvıyağı sürüyoruz. Hamurun bir kenarına patatesli kavurmalı harçtan şerit gibi koyuyoruz. Rulo şeklinde sarıyoruz. Hamurun yarısına kadar sarıyoruz ve kesiyoruz. Kalan hamura da kalan iç harcı koyup rulo sarıyoruz. Rulolarımızın üzerine yumurta sarısı sürüyoruz. Haşhaş serpiyoruz ve dilimliyoruz. Yağlanmış fırın tepsisine diziyoruz. Tepside 15-20 dakika mayalanmaya bırakıyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişiriyoruz.



© lezzetler.com tarif no:119817 • adı:Kavurmalı Patatesli Börek • gönderen:salkım söğüt • indirme tarihi:19.09.2024 - 08:17