KIYMALI PUFBÖREĞİ (UŞAK)

Malzeme listesi
Hamur için;
2 su bardağı un
1 su bardağı yoğurt
1 çay kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
İç harcı için;
250-300 gr az yağlı dana kıyma
2 adet orta boy kuru soğan
2 yemek kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı tuz, karabiber
Kızartmak için;
2 su bardağı sıvıyağ

Yapılışı:
Hamuru hazırlamak için; yoğurdu derin bir kaba aktarın. Üzerine tuz ve kabartma tozunu ekleyerek elinizle karıştırın.
Unu da yavaş yavaş ilave edip yoğurmaya başlayın, (un eklemeye ara verdiğinizde hamuru kontrol edin) Kulak memesi yumuşaklığında ve ele yapışmayan bir hamur hazırlayıp oda sıcaklığında 20-30 dakika dinlendirin.
İç harcını hazırlamak için; sıvıyağ ve kıymayı küçük bir tencereye aktarıp orta ısılı ateşte, sürekli karıştırarak 3-4 dakika kavurun. İncecik yemeklik doğranmış soğanları, tuz ve karabiberi ilave edip 5-6 dakika daha kavurun ve ocaktan alın. Soğumasını bekleyin.
Diğer taraftan, dinlenen hamuru iki eşit parçaya bölün. Hamur parçalarını hafif unlanmış tezgahın üzerinde yarım santim kalınlığında yufka şeklinde açın.
Yufkalardan birinin üzerine kıymalı karışımı serpiştirip üzerine diğer yufkayı kapattıktan sonra hafifçe üzerlerine bastırın.
İki katlı böreği rulo hamur keseceği yardımıyla ya da bıçakla baklava dilimi veya "D" şeklinde parçalara ayırın.
Sıvıyağı orta boy bir tavaya aktarıp orta ısılı ateşte kızdırın. Puf böreklerini kızgın yağda önlü arkalı kızartın.
Sıcak ya da ılık olarak servise sunun.

Not: Daha kolay bir yöntem : Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Parçalan avuçlarınız arasında yuvarlayıp çay tabağı büyüklüğüne getirin. Hamurlan hafif unlu tezgahta merdane yardımıyla da açabilirsiniz. Tıpkı poğaça yapar gibi içlerine kıymalı harçtan koyup D şeklinde kapatın. Kenarlarına çatalla bastırıp hem şekil verin, hem de yapıştırın. Bu daha pratik bir yöntemdir.

© lezzetler.com tarif no:48159 • adı:KIYMALI PUFBÖREĞİ (Uşak) • gönderen:yeniçeri • indirme tarihi:24.04.2024 - 14:49