KIYMALI SU BÖREĞİ (DENİZLİ)

Denizli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Hamur için;
500 gr un
6 tane yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım çay bardağı su
İçi için;
500 gr kıyma
2 tane soğan
1 demet maydanoz
1 yemek kaşığı pul biber
1 yemek kaşığı kırmızı toz biber
1 tatlı kaşığı karabiber
1 yemek kaşığı tuz
1 çay bardağı sıvıyağ

Hamurun Hazırlanışı: Yumurtalar bir kaba kırılır tuz ve su ilave edilerek çırpılır. Alabildiği kadar un koyularak kulak memesi kıvamına gelinceye kadar yoğrulur. Hamur 12 eşit parçaya bölünerek yufka şeklinde açılır.
İçinin Hazırlanışı: Bir tavaya yağ koyulur soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Kıymada ilave edilerek iyice pişirilir. Daha sonra baharatlar, tuz ve maydanoz ilave edilerek iyice karıştırılır ve ocaktan alınır.
Böreğin Hazırlanışı: Yufkalar kaynayan suyun içinde haşlanır. Haşlanan yufkalar soğuk suya alınır. Ve bir bezle suyu kurulanır. Kurulanan yufkalar yağlanmış bir tepsiye her yufkanın arası yağlanarak serilir ve altı yufkadan sonra hazırlanan kıymalı harç koyulur. Daha sonra diğer altı yufkada araları yağlanarak üst üste koyulur. En üstüne yağ ve yumurta sürülerek fırına verilir. 150 derece ısıtılmış fırında pişirilir. Su böreği sıcak olarak servise sunulur.

© lezzetler.com tarif no:110382 • adı:Kıymalı Su Böreği (Denizli) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:24.04.2024 - 01:46