KOL BÖREĞİ (VEJETARYEN)

Vejetaryen Türk Mutfağı
Kültür ve Turizm Bakanlığı

Eğer hazır hamur kullanacaksanız her biri için iki kat hamur kullanıp içine harcını aşağıdaki gibi koyun aynı işlemi yapın.

Ev Yapımı Hamur
4 bardak un
2 yumurta
1/2 bardak su
3 tatlı kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı tuz
1/4 bardak eritilmiş tereyağı veya margarin

İçi:
2 bardak kesilmiş ıspanak yaprağı
1 büyük küçük küçük doğranmış
soğan
1/4 bardak sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
1/2 bardak ufalanmış beyaz peynir

İçinin Hazırlanması
Kesilmiş ıspanak yapraklarını yıkayın, suyunu sıkıp süzdürün (eğer dondurulmuş ıspanak kullanıyorsanız tüm suyunu alın). Tencereye yağı koyup ince doğranmış soğanı ekleyin karıştırarak soğanları hafifçe öldürün. Ispanağı ekleyip, iyice karıştırın. Ispanak sararana kadar pişirin tuz ve biberi ekleyip soğuması için bırakın.

Hamurun Hazırlanması
Büyük bir kabın içine dört bardak unu koyun. Ortasını çukurlaştırın, içine yumurtaları kırın, tuz, sıvıyağ, sirke ve suyu ekleyin. (Suyunu azar azar koyup tahta kaşıkla karıştırın) Tüm su konduğunda ellerinizle hamuru yavaşça yoğurmaya başlayın. 10 dakika dinlenmeye bırakın (hamur dinlenirken siz de içini hazırlayabilirsiniz) Hamuru dört ya da beş parçaya bölüp top haline getirin, bir kenara alın üstünü kurulama havlusuyla örtün. Bir top hamuru alıp unlanmış hamur tahtasında yeterince un serpip oklavaya veya tahtaya yapışmasını engelledikten sonra açmaya başlayın. Büyüklüğü 50 cm çapında olana kadar açmaya devam edin. İki yarım daire elde edecek gibi ortadan kesin. Boylamasına tutarak uç kısmına iki tatlı kaşığı harcını yerleştirin, hamurun geri kalan kısmına eritilmiş tereyağından sürüp 4 cm genişliğinde silindir biçiminde sarın. Büyük bir teflon tepsiyi yağlayıp ortasına hamuru katlayıp kıvırarak yerleştirin. Hamurun diğer yarısıyla aynı işlemi yapıp kalan üç hamur topunu tepsinin yanlarına doğru silindir biçimindeki diğer hamurlarla ekleyerek yayın. Üstlerine eritilmiş tereyağı sürüp orta hararette pişirin. Altı kızarınca hamuru tersyüz edin ve tekrar fırına vererek üzerinin kızarmasını sağlayın. Dilimleyerek sıcakken servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:40903 • adı:KOL BÖREĞİ (vejetaryen) • gönderen:domino • indirme tarihi:25.04.2024 - 00:31