KOLAY EL AÇMASI BÖREK

https://www.elele.com.tr

4 su bardağı un
2.5 çay bardağı su
3 çay kaşığı tuz
1 çay bardağı ayçiçek yağı
İç harcı için:
250 gr kıyma
3 soğan
Yarım demet maydanoz
Tuz
Karabiber
4 yemek kaşığı zeytinyağı

Soğanları küp şeklinde doğrayın. Zeytinyağında pembeleşinceye kadar soteleyin. Kıyma, tuz ve karabiberi ekleyerek pişirin. Ocaktan aldıktan sonra kıyılmış maydanozu ilave edin. Un, tuz ve suyu hamur yoğurma kabına alıp karıştırın ve yoğurun. Hazırladığınız hamurun üzerine nemli bir bez örtün ve 2 saat dinlendirin. Dinlenmiş hamuru unladığınız tezgahta geniş bir silindir haline getirin ve 8 eşit parçaya bölün. Her parçayı merdane yardımıyla 15-20 cm büyüklüğünde açın. İçini yağladığınız yuvarlak tepsiye ilk dört yufkayı aralarına yağ sürerek üst üste dizin. Kıymalı harcı yayıp kalan yufkaları yine aralarına yağ sürerek üst üste tepsiye dizin. Kısık ateşte tepsiyi çevirerek böreği pişirin. Bir kapak yardımıyla böreği ters çevirin ve diğer yüzünü de pişirin. Ilındıktan sonra servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:129184 • adı:Kolay El Açması Börek • gönderen:hat • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:00