MEKSİKA BÖREĞİ

Hamuru :
175 gr (1+1/2 su bardağı) un
1 kahve kaşığı tuz
150 gr (10 çorba kaşığı) tereyağı
3-4 çorba kaşığı buzlu su
1 tatlı kaşığı rafine yağ
Harcı:
250 gr sığır kıyması
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
1 orta boy soğan (ince doğranmış)
2 domates (kabukları soyulup, çekirdekleri ayıklanarak doğranmış)
1/2 dolmalık biber (beyaz kısmı ve çekirdekleri ayıklanıp, doğranmış)
60 gr (1/3 su bardağı) kuru üzüm
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı acı kırmızıbiber
1 kahve kaşığı kimyon

Hamuru yapmak için un ve tuzu orta boy bir kaseye eleyiniz. Yağı bıçakla ufak ufak kesip katınız. Buzlu suyu akıtıp, çabucak hamuru toparlayınız. (Hamur pürtüklü olmalıdır.)
Hafifçe unlanmış bir tezgahta hamuru dört köşe açıp, üçe katlayarak, kat kısmı size dönük olacak biçimde döndürünüz. Yeniden açarak, önceki gibi katlayıp, döndürünüz. İşlemi bir kez daha tekrarlayınız. Hamuru yağlı kağıda sarıp, 30 dakika buzdolabında bekletiniz.
Önce fırınınızı orta sıcaklığa (190'C) getirip ısıtınız. Büyük bir fırın tepsisini, 1 tâtlı kaşığı rafine yağla, hafifçe yağlayıp hir kenara bırakınız.
Harcı yapmak için, yağı, orta ateşte kızdırıp, soğan, domates ve dolmalık biberi katarak 5-6 dakika, soğanlar pembeleşene kadar kavurunuz. Kıymayı ekleyip sık sık karıştırarak 5 dakika daha, kıyma pembeliğini kaybedene kadar pişiriniz.
Kuru üzüm, tuz, biber, acı kırmızıbiber ve kimyonu ekleyiniz. Ateşi kısıp ara-sıra karıştırarak 10 dakika pişirdikten sonra, tencereyi ateşten indiriniz.
Hamuru buzdolabından çıkarınız (lif lif görünüyorsa bir kez daha açıp üçe katlayınız). Büyük kare biçiminde açıp, 12,5 cm'lik bisküvi kalıbıyla hamurdan 8 yuvarlak kesiniz. Harçtan, her yuvarlağın yarısına 1 çorba kaşığı koyup, kenarlarını suyla ıslattıktan sonra kapayarak, parmaklarınızla bastırarak yapıştırınız.
Börekleri yağladığınız tepsiye dizip, fırında 35 dakika, nar gibi olana kadar pişiriniz.
Tepsiyi fırından çıkarıp, börekleri ısıtılmış bir servis tabağına aktararak servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:62811 • adı:MEKSİKA BÖREĞİ • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:11.05.2024 - 01:51