ÖRGÜLÜ BÖREK

İkbal Gürpınar

250 gr margarin
1 su bardağı yoğurt
1 çay bardağı sıvıyağ
2 yumurta
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı şeker
Aldığı kadar un
İçi için:
4 közlenmiş patlıcan
200 gr kıyma
1 kuru soğan
3 kaşık sıvıyağ
1 yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Hamur malzemelerimizi derin bir karıştırma kabında kulak memesi kıvamına gelinceye kadar karıştıralım. Hamurumuzu dinlenmeye bırakalım. Tenceremizin içerisine 3 kaşık sıvıyağ, yemeklik doğranmış soğan ve kıymamızı koyalım ve güzelce kavuralım. Baharatlarımız ile lezzetlendirelim. Közlenmiş 4 adet patlıcanımızı kıymamıza ilave edelim. İyice karışmasını sağlayalım. Dinlendirdiğimiz hamurumuzu mutfak tezgâhımızda 1 santim kalınlığına gelinceye kadar merdane yardımı ile inceltelim. Hamurumuzu kenarlarından boylu boyunca verev 5'er santimlik şeritlere ayıralım, (hamurun ortası bütün kalacak şekilde) İç harcımızı hamurumuzun ortasına yayalım. Şeritleri üst üste çapraz olacak şekilde kapatalım. Üzerine yumurta sarısı sürelim. 200 derece fırında üzeri nar gibi kızarıncaya kadar pişirelim.

© lezzetler.com tarif no:64781 • adı:Örgülü Börek • gönderen:Herhangi biri • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:29