ÖZBEK BÖREĞİ

1 kg. un,
yarım kg. kıyma,
3 adet soğan,
300 gram margarin
2 yumurtanın sarısı,
yeterince su
bir miktar tuz, karabiber,

Ortasını havuz şeklinde açtığınız unun içine tuz ilave edin. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edinceye kadar su ekleyerek yo-ğurun. Üzerine temiz ve nemli bir mutfak bezi örterek dinlenmeye bırakın. Soğanları küçük küçük doğrayın. Tencereye alıp erittiğiniz yağın içine ilave edin. Soğanlar pembeleşmeye başladığında içine kıymayı, tuz ve karabiberi ekleyin. Kıyma da piştikten sonra içi ateşten alın. Hamuru orta büyüklükteki parçalara ayırın. Parçaların her birini oklava yardımıyla yemek tabağı büyüklüğünde açın. Yufkanın içine hazırladığınız kıymalı içten koyun. Ay şeklindeki böreği kenarları açılmayacak şekilde kapatın. Yağlı bir tepsinin üzerine börekleri yerleştirin. Böreklerin üzerine fırçayla yumurta sarısı sürün. Fırına sürerek üzeri pembeleşince kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:17101 • adı:Özbek böreği • gönderen:Yemliha • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:43