PASTİS İN PANADAS (ARJANTİN)

https://www.lezzetsirri.com

Kordoba Böreği

hamur için:
1/2 kg. un
1 çorba kaşığı toz şeker
40 gr. tereyağı veya içyağı
4 çorba kaşığı süt
ılık su
tuz
iç için:
200 gr. içyağı veya tereyağı
1/2 kg. bonfile
1/2 kg. yeşil soğan
3 havuç
1 acı yeşil biber
2 domates
1 tatlı kaşığı toz kırmızıbiber
1 tatlı kaşığı kimyon
1 çorba kaşığı çekirdeksizkuru üzüm
10 siyah zeytin
2 katı yumurta
sıvıyağ
karabiber
tuz

Unu, tereyağı veya eritilmiş ve posası alınmış içyağı, ılık süt, şeker, tuz ve aldığı kadar ılık su ile yoğurarak, yumuşak bir hamur hazırlayın. Dinlenmesi için bir kenara bırakın.
Eti önce ince dilimler halinde kesin. Daha sonra bu dilimleri ince şeritler getirin. Bu şeritleri minik parçalar halinde doğrayın. Yeşil biberi, taze yeşil soğanları ince ince kıyın.
Her börek için hemen hemen bir tatlı kaşığı hesabı ile tencereye tereyağı veya arzuya göre posası alınmış içyağını koyun. Eriyince içine eti atın ve hafifçe 5 dakika kadar kavurun. Daha sonra içine ince kıyılmış yeşil soğanları ve biberleri ilave edin ve hafif ateşte çevirerek kavurun. Domateslerin kabuğunu soyup doğrayın. Havuçları soyun, minik parçalar halinde doğrayın ve domatesle birlikte tenceredeki et, soğan ve biberlerin üzerine atın. Sebzeler yumuşayıncaya kadar pişirin. Bu arada katı yumurtaları küçük küçük kesin. Zeytinleri ince ince kıyın. Sebzeler pişip rengi değişince, içine küçük küçük kesilmiş katı yumurtaları, ince ince kıyılmış siyah zeytinleri koyun. Karabiberi, tuzu, kırmızı biberi, kimyonu ve çekirdeksiz kuru üzümü ilave edin. Hepsini karıştırıp soğuması için bir kenara bırakın. Hamurdan bir yumurta büyüklüğünde kopardığınız parçaları hemen hemen, bir çay fincanı altı büyüklüğünde kalınca 3 mm. kadar açın. İçine hazırladığınız içten bolca koyun ve kenarlarını birleştirdikten sonra, hamurun ucunu alttan yukarı doğru bukle vererek ve kıvırarak kapatın. Veya daha kolay olarak böreği masaya koyup, kapattığınız iki ucun üzerine çatalla bastırarak şekil verin. Daha sonra yağlanmış bir fırın tepsisine sıralayarak kızgın fırında 20 dakika kadar pişirin. Ya da derin bir tavada kızdırılmış bol yağda 2-3 dakika, börekler altınımsı kahverengi oluncaya kadar çevirerek kızartın.

© lezzetler.com tarif no:39468 • adı:Pastis in panadas (Arjantin) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:19.04.2024 - 11:57