SÜT DANASI BÖREĞİ

350 gr (3 su bardağı) börek hamuru
1 yumurtanm sarısı (hafifçe çırpılmış)
Harcı:
1 kg yağsız dana kıyması
15 gr (1 çorba kaşığı) tereyağı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
2 arpacık soğanı (ince doğranmış)
1 diş sarımsak (dövülmüş)
1 çorba kaşığı adaçayı
2 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 çorba kaşığı nişasta (1 çorba kaşığı suda eritilmiş)

Tereyağ ve zeytinyağı büyük bir tavada, orta ateşte eritiniz. Yaz kızınca soğan ve sarımsağı ekleyip, arasıra karıştırarak 3-4 dakika, soğanlar pembeleşinceye kadar pişiriniz.
Kıymayı ekleyip sık sık karıştırarak 7-8 dakika, kıyma iyice kızarana kadar kavurunuz. Adaçayı, maydanoz, tuz ve biberi ekleyiniz. Arasıra karıştırarak, 15 dakika daha pişiriniz.
Tavayı ateşten alıp, tahta bir kaşıkla suda eritilmiş nişastayı ekleyerek, bir kenara bırakınız.
Önce, fırınınızı yüksek sıcaklığa (220° C) getirip, ısıtınız.
Börek hamurunu ikiye bölüp, yarısını hafifçe unlanmış tezgahta 20 santim çapında bir daire biçiminde açınız. Hamuru ateşe dayanıklı bir cam tabağa yerleştirip, hafifçe bastırınız. Keskin bir bıçakla tabağın kenarından taşan kısımları kesiniz. Hazırladığınız harcı hamurun ortasına bir küme halinde yerleştiriniz. Hamurun kenarlarını biraz su ile ıslatınız.
Kalan hamuru da aynı biçimde açıp, öteki hamurdaki harcın üstüne yerleştiriniz. Kenarlarını keskin bir bıçakla düzeltip, kestiğiniz parçaları saklayınız. Baş ve işaret parmaklarınızla iki hamurun kenarını pli pli birleştiriniz. Hamurun ortasına bıçakla büyükçe bir haç biçimi çiziniz. Kalan hamur parçalarını açıp süsler yaparak, hamurun üstüne yerleştiriniz. Çırpılmış yumurta sarısını hamurun üstüne sürünüz.
Tabağı fırına sürüp, 5 dakika pişiriniz. Fırının sıcaklığını düşürüp (180 C) yarım saat daha, hamur iyice kızarıncaya kadar pişiriniz.
Tabağı fırından alıp, hemen yada soğuttuktan sonra servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:67443 • adı:SÜT DANASI BÖREĞİ • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:08.05.2024 - 20:14