TATAR BÖREĞİ

Erhan Aydın

1 bardak su
2 adet yumurta
1,5 tatlı kaşığı tuz
2 kaşık sıvıyağ
4 bardak un
İçi için:
500 gr kıyma
1 adet rendelenmiş soğan
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
Sarımsaklı yoğurt
Salçalı sos
1 lt et suyu
Az kavrulmuş kıyma

1 bardak su, 2 adet yumurta, tuz, 2 kaşık sıvı yağ ve 4 bardak unu karıştırıp hamurumuzu hazırlıyoruz. (bu hamurla 6-8 kişilik ölçüler elde edeceksiniz) Hamurumuzu yoğurup 4 bezeye ayırıyoruz ve 10 dk. kadar açmadan evvel dinlendiriyoruz. iç malzememizi tavada önce doğranmış soğanlar sonra kıyma karabiber ve tuzunu ekleyip kavuruyoruz. Bu içten az miktar süsleme için ayırıyoruz. Sonra hamurlarımızı açıp küçük dikdörtgenlere ayırıyoruz. Üstlerine kıymaları fındıktan biraz büyük miktarda koyup kayık şeklinde kapatıyoruz. yağlanmış tepsimize dizip 200 derece fırında kızarana kadar pişiriyoruz. kızardıktan sonra et suyunu üzerine döküp suyunu çekene kadar fırında tutuyoruz. en son üzerine sarımsaklı yoğurt,salçalı sos ve ayırdığımız iç malzemeden gezdirerek servis yapıyoruz.

© lezzetler.com tarif no:117767 • adı:Tatar Böreği • gönderen:makbule hürgün • indirme tarihi:20.04.2024 - 05:12