TATAR BÖREĞİ

1 bardak un
2 kaşık yağ
1/2 bardak su
150 gram kıyma
2 adet yumurta
Yeteri kadar tuz.

Hamur malzemesiyle hamur hazırlanır, açılır. Hamurun açılması bittikten sonra inceliği kararlaştırılır; bir bıçakla iki parmak ara ile uzun, boyunca kesilir. Bir de aksine uzun kesilir. Meydana dört köşe şeklinde küçük parçalar çıkar. Bu parçalar içine tuzlu kıyma birer parça konur, hamurlar kapatılır, üç köşe şeklinde meydana .gelir. Hamurların kapanması tamamlandıktan sonra sekiz bardak kaynamış suya atılır ve piştikten sonra süzülür. Tabağa konup üzerine tereyağı, yoğurt, yoğurdun üzerine de yağlı kırmızıbiber dökülür.

© lezzetler.com tarif no:8144 • adı:TATAR BÖREĞİ • gönderen:neyzen • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:25