AĞZI AÇIK BÖREK

Hamuru için malzemeler
1 yemek kaşığı kuru maya
1 su bardağı ılık süt
1 çay bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvı yağı
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz şeker
8 su bardağı un
İç harcı için:
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı kırmızı pul biber
2 çay kaşığı tuz
3 adet kuru soğan
500 gram kıyma
Kızartmak için:
2 su bardağı sıvı yağı

Soğanları küp küp doğrayın. Karabiber, pul biber ve tuz atıp ovun. Kıymayı da katarak iyice yoğurun.
Ayrı bir kapta ılık süt ve şekerli mayayı ezin. Üzerine sıvı yağ, yoğurt, tuz ekleyip karıştırın. Unu katarak kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin. Üzerini örterek en az 30 dakika mayalanmaya bırakın.
Kabaran hamurdan 4 adet beze oluşturun. Oklavayla yufkadan biraz daha kalınca açın. 1 su bardağı yardımıyla çay tabağı büyüklüğünde yuvarlak hamurlar kesin. Kesilmiş hamurların ortasına 1 tatlı kaşığı kadar kıymalı harcı paylaştırın. Hamurun kenarlarını birbirinin üzerine katlayarak kıvırın. Aynı şekilde bütün bezeleri açıp hazırlayın. Tavada yağı kızdırın. Önce kıymalı tarafı sonra altını kızartın. Sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:141186 • adı:Ağzı Açık Börek • gönderen:irmik • indirme tarihi:26.04.2024 - 19:57