



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## ANÇUEZLİ SOĞAN BÖREĞİ

775 gr çiğ ekmek hamuru (1 ekmek 250 gr hamurdan yapılmaktadır)  
16 gr un (2 silme çorba kaşığı)  
1 kavanoz ançüez fileto  
2 adet soğan  
15 gr LUNA (1 çorba kaşığı)  
1 adet kesmeşeker  
12-15 adet zeytin  
Ayrıca yağlı kâğıt

Soğanları halka halka doğrayıp Luna ve kesmeşeker ile kısık ateşte kavrulmaya bırakın. Bu arada fırından aldığınız çiğ ekmek hamurunu, un ve 2 çorba kaşığı ançüez yağı ile yoğurun. Hamurdan üzerini süslemek için küçük bir parça ayırıp, kalanını yağlı kâğıt döşediğiniz fırın tepsisinin üzerine elinizle yuvarlak şekil vererek yerleştirin. Yumuşayıp şeffaf bir görüntü almış olan soğanları hamurun üzerine yayın. Ayırdığınız hamuru merdane ile inceltip şerit şerit kesin. Soğanların üzerini şeritlerle kafes gibi kapatın. Her bir zeytin tanesinin etrafına bir adet ançüez filetosu sarın, kafesin boşluklarına yerleştirin. Önceden 230 derece ısıtılmış kızgın fırında 15 dakika pişirin.

Not: Ançüezli Soğan Böreği'ni zaman zaman ançüez ve zeytin yerine salam, sosis gibi soğuk et çeşitleri veya brokoli, patlıcan gibi sebzelerle de hazırlayabilirsiniz. Ançüezleri fazla tuzdan arınmaları için kullanmadan önce birkaç saat soğuk suda bekletin. Fırından çiğ ekmek hamuru almak mümkün olmadığında hazır piza hamuru kullanarak da aynı tarifi gerçekleştirebilirsiniz. Zeytinlerinizi içinde kırmızıbiber, kekik, biberiye, sarımsak ve yağ olan bir kavanozda bekletebilirsiniz. Bu zeytinleri yukarıdaki börekte veya çeşitli yemeklerde kullandığınızda, çok hoş ilave bir lezzet kazandırdıklarını fark edeceksiniz.



© lezzetler.com tarif no:89206 • adı:Ançuzeli Soğan Böreği • gönderen:Hiç Kimse • indirme tarihi:05.04.2025 - 16:41