ANNE BÖREĞİ

Birgül Erdoğan

1 su bardağı yoğurt suyu
1 çay bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı elma sirkesi
1 tatlı kaşığı zerdeçal
1 tatlı kaşığı tuz
2 su bardağı tam buğday unu
1 su bardağı beyaz un
1 çay bardağı nişasta
İç malzemesi için:
300 gram kıyma
1 adet kurusoğan
3 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz
Karabiber
Pul biber
1 çay bardağı ceviz içi

Sıvı yağ ve nişasta hariç tüm malzemelerle çok yumuşak olmayan bir hamur hazırlarız. Ancak un yetersiz gelirse ilave yapabiliriz. Ayrıca hamuru yoğururken sıvı yağ ile elimizi birkaç kez yağlarız. Hamurun üzerini kapatıp serin yerde yarım saat kadar dinlendirmek açarken bize kolaylık sağlar. Bu arada kıymayı diğer malzemelerle kavururuz. Ocağı kapatıp cevizi ilave ederiz. Hamuru 8 parçaya bölüp nişasta ile incecik açarız. 4 adet hamuru tepsi büyüklüğünde açıp aralarına fırça ile sıvı yağ süreriz. Kıymalı harcı eşit şekilde yayarız. Diğer 4 hamuru da açıp aynı şekilde aralarına yağ sürerek üst üste koyarız. Böreğimizin üzerine de fırça ile az yağ sürüp 180 derece ısınmış fırında 25-30 dakikada pişiriyoruz.

© lezzetler.com tarif no:117495 • adı:Anne Böreği • gönderen:sümeyye koç • indirme tarihi:30.05.2024 - 12:48