ARNAVUT BÖREĞİ

https://www.elele.com.tr

Hamuru için:
800 g un
1 tatlı kaşığı maya
Tuz
Su
İç harcı için:
300 g kıyma
3 soğan
Yarım demet maydanoz
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı pul biber
2 tatlı kaşığı toz biber
1 tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı nişasta
1 su bardağı zeytinyağı

Undan bir su bardağı ayırarak kalan unu bir yoğurma kabına alın. Üzerine tuz ve suyu ilave ederek yumuşak bir hamur elde edecek şekilde yoğurup üzerini nemli bir bezle örtün. Yarım saat dinlendirin. Kenara ayırdığınız una nişastayı ekleyin. İç harcı için kıyma ve yemeklik doğranmış soğanı zeytinyağında rengi dönene kadar kavurun. Tuz, karabiber ve ince kıyılmış maydanozu ilave ederek karıştırıp ocaktan alın. Dinlenen hamuru rulo şeklinde sarıp iki eşit parçaya bölün. Her iki parçayı da 15 eşit parçaya ayırın. Bu parçaları nişastalı undan serperek açın. Bütün parçalar için aynı işlemi uygulayın. Aralarını yağlayarak üst üste koyup buzdolabına koyun ve 10-15 dakika bekletin. Buzdolabından çıkarttığınız hamurları merdane yardımıyla açın. Hamurun kenarları tepsiden sarkacak şekilde yağlı kağıt serili fırın tepsisine alın. Üzerine hazırladığınız iç harcı yayın. Kalan hamuru da aynı şekilde açarak üzerini kapatın. Sarkan hamurun kenarlarını birleştirerek istediğiniz boyutlarda dilimleyin. Kalan zeytinyağını üzerine döküp hamurun her yerine dağılacak şekilde sürün. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.



© lezzetler.com tarif no:129217 • adı:Arnavut Böreği • gönderen:gülbank • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:36