



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARNAVUT BÖREĞİ

Lamia Alkut

1 kg un (böreklik)
1 çay bardağı sıvıyağ
1,5 tatlı kaşığı tuz
1 adet yumurta
Ilık su
250 gr tereyağı
Domates, kıyma, pırasa, peynir (isteğe göre)

Derin bir kap alınır, un süzgeçten geçirilerek elenir. Unun ortası açılır ve yumurta, tuz ve sıvıyağ ilave edilir. Karışım ılık suyla yoğrulur.

Hamur, yumuşak bir kıvama geldiğinde üstü kapatılarak 1-1,5 saat dinlendirilir.

Hamurdan mandalina büyüklüğünde bezeler yapılır.

8 adet yuvarlak yufka açılır. Yufkaların her katı eritilmiş tereyağıyla yağlanır.

Yağlanan yufkalar, oklavayla tepsiye göre büyütülür.

Daha sonra el yardımıyla tepsi büyüklüğüne getirilir.

Tepsiye yayılan hamurların üstüne isteğe bağlı olarak pırasa, kıyma, domates eklenir.

Harcın üzerine 9 kat daha yufka, yağlanarak eklenir. Böreğin kabarması için en üste 2 adet yufka koyulur.

İşlem bittikten sonra tüm kenarlar kıvrılarak kapatılır. En üst kısım bol tereyağıyla yağlanır.

Önceden ısıtılmış fırında 180 derecede yarım saat pişirilir.

