BOŞNAK BÖREĞİ

Hamuru için:
1 + 1/4 su bardağı su
4 su bardağı un
1 yemek kaşığı tuz
150 gram tereyağı
1 çay bardağı sıvı yağ
İçi için:
2-3 bağ ıspanak
1 kuru soğan
150-200 gram böreklik peynir
Üzeri için:
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı yoğurt

Ispanakları iyice yıkayıp temizleyin. Küçük küçük doğrayın.
Soğanı yemeklik doğrayıp kavurmaya başlayın.
Hafifçe pembeleşince içine ıspanakları da ilave edin ve onları da hafifçe öldürün.
Altını kapattığınız ıspanakların içine ufaladığınız peyniri ilave edin.
Ilık suyu yoğurma kabına alın. İçine tuzu ekleyin.
Bir yandan yoğurup bir yandan yavaş yavaş unu ilave ederek yumuşak bir hamur elde edin.
Hamurunuzu yarım saat dinlendirdikten sonra 4-5 bezeye ayırın ve yeniden yarım saat dinlendirin.
Hamurları merdaneyle yarım santimetre kalınlığında açın.
Tereyağı ile sıvı yağı karıştırıp açtığınız hamurların her yerine bu karışımdan sürün.
Hamuru ellerinizle kenarlarından çekerek inceltip büyütün. Ara sıra yağ sürün.
Yufka boyutuna ve inceliğine gelen hamurun kenarlarına ıspanaklı harçtan yerleştirin ve yine çekerek hamuru ıspanakların üzerine kapatıp rulo olacak şekilde sarın.
Ruloyu ortadan ikiye kesip biraz daha çekin ve uzatın. Ardından tepsiye ortadan başlayarak spiral şeklinde yerleştirin.
Bütün hamurlara aynı işlemi uygulayın.
Tereyağını yoğurtla karıştırıp böreğin üzerine sürün.
Fırını 200 dereceye ısıtıp tepsiyi fırına verin.
Altı üstü kızarınca çıkarıp dilimleyin ve servis edin.

© lezzetler.com tarif no:144629 • adı:Boşnak Böreği • gönderen:nurettin • indirme tarihi:24.04.2024 - 16:51