BOŞNAK BÖREĞİ

2 kilogram un
2 su bardağı su
300 gram tereyağı
1 yemek kaşığı tuz
Harcı için;
2 kilogram patates
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
Sosu için;
Yarım su bardağı yoğurt
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
2 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığının ucu kadar tuz

Bir kabın içerisine un ve tuz ekleyip yoğurun.
Hamur sert bir kıvama gelince üç parçaya ayırıp yuvarlayın ve nemli bir bez ile üstünü kapatıp 1 saat boyunca dinlendirin.
Patatesleri yıkayıp su dolu bir tencerenin içerisinde haşlayın.
Patatesler haşlandıktan sonra kabuklarını soyun ve 3 yemek kaşığı kadar tereyağını eritip üzerine ekleyin.
Ardından tuz ve karabiber de ekleyip püre haline getirin.
Dinlendirdiğiniz hamurlardan birisini yemek tabağı boyutuna gelecek kadar merdaneyle açın.
Üzerine eritilmiş tereyağı sürün ve ellerinizle hamuru incelterek genişletin.
Yufkanın üzerine eritilmiş tereyağı sürün ve patatesli harcı uzun bir parça şeklinde içerisine yayın.
Daha sonra yufkayı rulo biçiminde sararak hamuru uzatın.
Rulo haline getirdiğiniz yufkayı cevizden biraz daha büyük olacak şekilde parçalara ayırıp elinizle yuvarlak şekle getirin.
Geriye kalan hamurlar için de aynı işlemleri tekrarlayın.
Yuvarlak hale getirdiğiniz hamurları tepsinin içerisine yerleştirin.
Üzerlerine de tereyağı eritip sürün.
Önceden ısıtılmış fırında 180 derecede 45 dakika boyunca pişirin.
Bir tavanın içerisine yoğurt hariç sosu için gerekli malzemeleri ekleyip pişirin.
Börek ılıdıktan sonra üzerine yarım su bardağı yoğurt ve hazırladığınız sosu ilave edin.

© lezzetler.com tarif no:175001 • adı:Boşnak Böreği • gönderen:gül • indirme tarihi:21.05.2024 - 19:27