BOYOZ (İZMİR)

https://www.elele.com.tr

500 gr un
1 yemek kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı limon suyu
Tuz
Yeteri kadar su
Arası için:
100 gr eritilmiş tereyağı
Yarım su bardağı ayçiçeği yağı
1 çay bardağı tahin
2 yemek kaşığı ayçiçek yağı
Üzeri için:
1 yumurta sarısı

Hamur için gerekli malzemeleri derin bir kapta karıştırın. Yumuşak kıvamlı bir hamur elde edinceye kadar su ilave ederek yoğurun. üzerini nemli bir bezle örterek 1 saat dinlendirin. Hamurdan portakal büyüklüğünde bezeler koparın. Pasta tabağı büyüklünde açıp üzerine tereyağı ile ayçiçeği yağı karışımını sürün. Kalan diğer bezelere de aynı işlemi uygulayın. Birinci hamuru biraz oklava ile açtıktan sonra elinizle gerdirerek yufka gibi açın. üzerine tahin ve ayçiçeği yağı karışımını çok ince bir tabaka olarak sürün. Tüm kenarları ortada birleştirerek dikdörtgen şeklini elde edin. Rulo şeklinde sarın. Bir gece dinlendirin. Hamurdan istediğiniz büyüklükte bezeler kesip yağlı kağıt serili tepsiye dizin. üzerine elinizle hafif bastırın. Yumurta sarısı sürün. önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında kızarıncaya kadar pişirin.



© lezzetler.com tarif no:151531 • adı:Boyoz (İzmir) • gönderen:mehmet abi • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:26