



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÜZGÜLÜ GÖZ BÖREK

<https://www.sabah.com.tr>

1'er çay bardağı yoğurt ve ılık su

1 adet yumurta sarısı

2,5 çorba kaşığı sirke

1 tatlı kaşığı tuz

1 paket kabartma tozu

Aldığı kadar un

Arası için:

8 çorba kaşığı tereyağı

3 çorba kaşığı margarin

İçine:

3 adet patates

1 adet soğan

3 çorba kaşığı sıvı yağ

Tuz

Karabiber

Pul biber

Üzeri için:

1 adet yumurta sarısı

1 tatlı kaşığı çörekotu

Öncelikle patatesleri rendeleyin. Soğanları ince kıyın. Tavaya sıvı yağı ekleyip, soğanla patatesi kavurun. Tuz, karabiber, pul biber katın. Hamur için yoğurt, ılık su, yumurta sarısı, sirke ve tuzu karıştırın. Kabartma tozunu ve aldığı kadar unu ekleyin, kulak memesi kıvamında hamur elde edin. Hamuru 30-40 dakika dinlenmeye bırakın. Dinlenen hamuru 6 eşit parçaya bölün. Her parçayı tepsi boyutunda olacak biçimde merdane ya da oklava yardımıyla açın. Açılan hamurların arasına eritilmiş margarin ve tereyağı karışımını sürün. Hamurları rulo şeklinde sarın ve tekrar hamuru tekrar 4 parçaya kesin. Hamurları buzdolabında 30 dakika dinlenmeye bırakın. Dinlenen hamurları birer parmak kalınlığında kesin. Her parçayı çay tabağı büyüklüğünde açın ve patatesli harcı koyup, her yeri kapanacak biçimde kapatın. Birleştirme yeri altta kalacak biçimde yağlanmış tepsiye dizin. Hamurun tam ortasına parmağınızla bastırın. Yumurta sarısını böreklerin üzerine sürün. Çörekotunu parmağınızla bastırdığınız bölüme dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri pembeleşene kadar pişirin.



