ÇERKEZ BÖREĞİ

Ankara Büyükşehir Belediyesi
Belmek Yemek Kitabı

3,5 su bardağı un
1/2 çay bardağı zeytinyağı
1 adet yumurta sarısı
2 çay kaşığı tuz
2 çay kaşığı karabiber
1 adet küçük yaş maya
1 çay kaşığı şeker
1 su bardağı ılık su
1 su bardağı süt
İç malzeme için:
250 gr. kıyma
4 adet yeşil biber
2 adet kuru soğan
3 diş sarımsak
150 gr. uzun ince dilimlenmiş çerkez peyniri

Bir kapta yaş maya, 1 su bardağı ılık su ve süt ile eritilir.
Şeker, zeytinyağı, yumurta akı ve un ilavesiyle kulak memesi yumuşaklığında hamur yoğrulur.
Hazırlanan hamurun üstü bir bezle kapatılıp 45 dakika dinlendirilir. Tekrar yoğurulur ve 15 dakika daha dinlendirilir.
Soğan, biber, maydanoz ve sarımsaklar ince ince kıyılır. Yağda kavrulur, içine kıyma ilave edilip suyu çekene kadar karıştırılır. Tuz ve kara biber ile tatlandırılır.
Mayalanmış hamur, biri daha büyük olmak üzere 2 parçaya ayrılır. Büyük parça merdane ile açılır ve yağlanmış tepsiye yayılır.
Hazırlanan kıymalı harç, hamurun üzerine serilir ve ince uzun kesilmiş çerkez peynirleri, kıymanın üzerine yerleştirilir. Ayrılmış olan daha küçük hamur da merdaneyle açılır ve böreğin üstüne kapatılır. Hamurun üzerine fırçayla yumurta sarısı sürülür.
150 derecede ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirilir. Dilimlenerek servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:88912 • adı:ÇERKEZ BÖREĞİ • gönderen:siyami • indirme tarihi:27.04.2025 - 22:40