CEVİZLİ BÖREK

https://www.sabah.com.tr

500 gram un
1 tatlı kaşığı tuz
Yeteri kadar su
1 kahve fincanı mısır yağı
1 kahve fincanı tereyağı
İçi için:
150 gram ceviz
500 gram kıyma
4 çorba kaşığı zeytinyağı
2 adet orta boy soğan
Tuz
Karabiber
Üzerine:
50 gram tereyağı

Öncelikle böreğin içi için kıymayı bir tavaya alın. Zeytinyağı ve kıyılmış soğan ilave edip, kavurun. Üzerine iri dövülmüş ceviz, tuz ve karabiber ekleyip, ocağın altını kapatın. Ilınması için tavayı bir kenara alın. Hamur için derin bir kaba un ve tuzu alın. Yumuşak bir hamur elde edene kadar ılık su ilave edip, yoğurun. Hamurun üzerini nemli bir bezle örtün ve 15 dakika dinlendirin. Hamuru iki eşit parçaya ayırın ve her birini merdane ile yufka büyüklüğünde açın. Yufkaların her ikisinden de 8 adet üçgen kesin ve toplam 16 parça üçgen elde edin. Üçgen yufkaların içine kıymalı iç harçtan koyun. Sigara böreği sarar gibi sarıp, ay şekli verin. Diğer üçgen yufkaları da aynı şekilde hazırlayın. Yağlanmış fırın tepsisine dizin ve üzerlerine fırça ile eritilmiş tereyağını fırça ile sürün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

Not: Dilerseniz bu böreği antepfıstığı ile de yapabilirsiniz.