



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOLAMA BÖREK (SİVRİHİSAR ESKİŞEHİR)

Tahsin Altın
Sivrihisar Folkloru

600 gr. Un
5 orta boy patates
2 orta boy soğan
50 gr. Tereyağı
50 gr sıvı yağ
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
2 bardak su

Un + tuz + su karışımı ile bir hamur yoğrulur. Serin bir yerde 30 dakika bekletilir. Dinlendirilmiş olan hamurdan 6 adet beze yapılır. Bezeler serin bir yerde dinlendirilir. Bezelerden 20 cm çapında kalınca birer hamur açılır ve dinlendirilir. Kalın hamurlardan çok ince yufka açılır. Yufkaların kuruması için temiz bir bez üzerinde 30 dakika dinlendirilir. Bu işlem böreğin gevrek olması için yapılır. Börek içinin Hazırlanışı: Küçük küçük doğranmış soğanlar, tereyağı + sıvı yağ karışımında kavrulur. Önceden haşladığımız patatesler küçük ve yassı şeklinde doğranır. Kavrulmuş olan soğanlara eklenir. Böreğin Yapılışı: Tepsi yağlanır. Yufkalar tek tek yağlanır. Önceden hazırladığımız börek içi yufkalara sarılır ve tepsiye dolayarak dizilir. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında pişirilir. Servis yapılır.

