DÖNDÜRME (UŞAK)

3 su bardağı su
Aldığı kadar un
1 tatlı kaşığı tuz
100 gram tereyağı
2 yemek kaşığı yoğurt
İç harcı için:
Tuz
Nane
Sıvı yağ
Pul biber
1 soğan
1 kilogram balkabağı

İçini hazırlamakla başlayın. Balkabaklarını soyup rendeleyin.
Soğanları küçük küçük doğrayıp bir tencerede sıvı yağ ile pembeleşene kadar kavurun.
Üzerine rendelediğiniz balkabaklarını ekleyip kavurun. Kavurmaya başlamadan önce balkabaklarının suyu varsa sıkmaya özen gösterin.
Tuzunu ve baharatlarını ilave ettikten sonra tencerenin altını kapatıp soğumaya bırakın.
Daha sonra tereyağını eritin.
Hamuru için un, su, yoğurt ve tuzu karıştırın. Yumuşak dokulu bir hamur elde edeceksiniz.
Hamurunuzu baklava yapar gibi, fincan tabağı büyüklüğünde açın. Bu şekilde 16 adet beze elde edeceksiniz.
8 tane bezeyi tabanda 8 tane bezeyi üstünde kullanacak şekilde açtığınız her katın arasına erittiğiniz tereyağını sürün.
8 bezeyi üst üste yağlayıp dizip birden açın ve yağladığınız fırın tepsisine bırakın.
Döndürmenin tabanını oluşturdunuz. Tabanının üzerine soğumuş olan harcı yayın.
Üzerini örtmek için yağlayıp üst üste dizdiğiniz diğer 8 bezeye de aynı işlemi yapıp harcın üzerini kapatın.
İç hart görünmeyecek şekilde kenarlarını iyice bastırın.
Böreğin üzerine artan tereyağını sürün.
Ardından ocakta tepsiyi çevire çevire önce altını pişirin.
Altını pişirdikten sonra hamuru alt üst edip diğer tarafını da pişirin.
Döndürmeniz hazır. Hemen servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:145194 • adı:Döndürme (Uşak) • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:03.05.2024 - 04:48