



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EBEGÜMEÇLİ BÖREK

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

4 su bardağı un
20 gr yaş maya
Yarım su bardağı ılık su
1 yumurta
1 tatlı kaşığı toz şeker
2 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı ılık süt
1 çay bardağı ayçiçek yağı
İç i için
500 gr ebegümeçi
2 soğan
5 yemek kaşığı zeytinyağı

Yaş mayayı hamur yoğurma kabına alın. Ilık suyu ekleyip mayayı eritin. Yumurta, şeker, tuz, ılık süt ve ayçiçek yağın ekleyip karıştırın. Unu azar azar ekleyip hamuru yoğurun. Hamuru 6 eşit bezeye ayırın. Bezelerin üzerine hafifçe un serpip 25 santim çapında açın. Böreğin iç harcı için ebegümeçlerini bol suyla yıkayıp suyunu süzün. Soğanları kıyıp zeytinyağında kavurun. İri parçalar şeklinde koparılmış ebegümeçlerini ekleyip karıştırın. 25 santim çapındaki hamurların üzerine harcı yayın. Karşılıklı kenarların dördünü orta kısımda bezerek birleştirin. Oluşan kulakçıkların ucunu ortada birleştirin. Hamuru ters çevirip tepsiye alın. Tüm malzemeyi bu şekilde hazırlayın. Üzerlerine zeytinyağı sürüp önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirin.

