EKŞİMİKLİ BÖREK

Hamuru için:
1 su bardağı yoğurt
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı su
1 çay kaşığı tuz
2 adet yumurta
6 su bardağı un
İç harç için:
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber
2 adet kuru soğan
2 tatlı kaşığı zeytinyağı
2 su bardağı köftelik bulgur
2 su bardağı ekşimik
2 çay kaşığı tuz
2 su bardağı su
Üzeri için:
1 adet yumurtanın sarısı
2 yemek kaşığı yoğurt

Yoğurma kabında yumurta, yoğurt, su, sıvı yağ ve tuzu karıştırın. Unu yavaş yavaş ekleyerek, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin. 30 dakika dinlendirin. Öte yandan ince kıyılmış soğanları zeytinyağında 2 dakika kavurun. Üzerine bulguru ekleyip birkaç dakika daha karıştırın. Suyu da ilave edin ve tuz, karabiber, pul biber serpiştirip, kısık ateşte 10 dakika pişirin. Bulgur, suyunu çekince ocağın altını kapatıp, peyniri ekleyin. Hamurdan altı adet beze yapıp, oklavayla hazır yufka büyüklüğünde açın. Hazırladığınız iç harcı bir kat yufka, bir kat peynir olacak şekilde tepsiye dizin. Yoğurdu ve yumurtayı çırparak böreğin tüm yüzeyine sürün. 175 dereceye ayarlı fırında 45-50 dakika pişirin. Sıcak olarak servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:141209 • adı:Ekşimikli Börek • gönderen:Birol Varol • indirme tarihi:26.04.2024 - 11:29