EKŞİMİKLİ KOL BÖREĞİ

Sahrap Soysal

Hamuru için
2 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı su
2 çay kaşığı tuz
Yaklaşık 4 su bardağı un
İç harcı için;
2 adet orta boy kuru soğan
2 yemek kaşığı sıvıyağ
2 su bardağı ekşimik veya lor peyniri
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber
2 su bardağı sıcak su
Üzeri için;
2 yemek kaşığı sıvıyağ
1 adet yumurta
2 yemek kaşığı yoğurt (çırpılmış)

Yumurta, yoğurt, su, sıvıyağ ve tuzu yoğurma kabında karıştırın. Unu da yavaş yavaş ekleyerek, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru oda sıcaklığında bir saat kadar dinlendirin.
İç harcını hazırlamak için; yemeklik incecik doğradığınız soğanları ve sıvıyağı orta boy bir tavada karıştırarak 5-6 dakika kadar kavurun. Tuz, karabiber ve pul biberi serpiştirip peyniri ekleyerek karıştırın ve birkaç dakika daha kavurup ocaktan alın ve bir kenarda bekletin.
Diğer taraftan, hamurdan eşit büyüklükte altı adet beze yapıp, bezelerin herbirini oklavayla hazır yufka büyüklüğünde açın.
Hazırladığınız iç harcını yufkalara paylaştırarak, yufkaları rulo şeklinde sarın.
Yuvarlak fırın tepsisini yağlayarak, ruloları; içten başlayarak birbirinin etrafına dolayın. Tıpkı gül böreği gibi hazırlayın.
Yoğurdu, yumurtayı ve sıvıyağı çırparak üzerine sürüp isterseniz çörekotu serpiştirin. 175 dereceye ayarlı fırında 45-50 dakika pişirin. Çıkarın ve sıcak olarak servise sunun.

Not: Ekşimik, lor peynirine benzeyen ekşi ama çok lezzetli bir peynirdir.

© lezzetler.com tarif no:61966 • adı:Ekşimikli Kol Böreği • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:19.05.2024 - 11:06