# ETLİ BİBERLİ BÖREK

3 su bardağı un
2 tane yumurta
3 çay kaşığ tuz
6 çorba kaşığ su
500 grm dana eti
5 çorba kaşığı margarin
5 tane kuru soğan
9 diş sarımsak
3 tane çarliston biber
3 tane domates
3tatlı kaşığ kimyon
2,5 yemek kaşığ domates salçası
1,5 tatlı kaşığ pul biber tuz

Yağda soğan ve sarımsağı kavurun. Salça, domates ve biberleri ekleyip soteleyin. Sonra kuşbaşı dana etini baharatlarla beraber ilave edin. Pişirmeden, fırın kaplarınıza paylaştırın. Üzerlerine hamurları kapatarak, hamur altın rengini alana kadar fırında pişirin.
Hamur için un, yumurta ve tuzu, suyla azar azar ekleyerek yoğurun. Mutfak tezgahınızda, yarım parmak kalınlığında açarak, fırın kaplarınızın üzerine kapatacak büyüklükte kesin.

© lezzetler.com tarif no:132113 • adı:Etli Biberli Börek • gönderen:servis • indirme tarihi:20.04.2024 - 05:26