FIRINDA KAPAK BÖREĞİ

Hamuru:
350 gr (3 su bardağı) un
1 kahve kaşığı tuz
90 gr (6 çorba kaşığı) tereyağı
100 gr (1/2 su bardağı) rafine yağ
2-4 çorba kaşığı buzlu su
Harcı:
1 küçük beyaz turp (kabukları soyulup kabaca doğranmış)
350 gr yağsız sığır eti (çok küçük doğranmış)
1 küçük böbrek (zarı çıkarılıp doğranmış)
1 büyük soğan (ince doğranmış)
orta boy patates (kabukları soyulup küçük zar halinde kesilmiş)
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 yumurta (hafifçe çırpılmış)

Un ve tuzu büyük bir kaseye eleyiniz. Tereyağı bıçakla küçük küçük kesip, rafine yağla birlikte kaseye ekleyiniz. Parmaklarınızla, ekmek içi görünümü alana kadar, yağı una yediriniz.
2 çorba kaşığı buzlu su katıp bıçakla unlu karışıma yedirerek, hamur pürtüksüz olana kadar ellerinizle yoğurunuz. (Hamur çok kuru ise, biraz daha buzlu su katınız.) Hamuru 30 dakika buzdolabında dinlendiriniz.
Önce fırınınızı orta sıcaklığa (200"C) getirip ısıtınız.
Hamuru 3 mm kalınlığında açıp 15 cm'lik hamur kesiciyle kesiniz. Arta kalan hamur parçalarını hiç hamur parçası kalmayıncaya kadar tekrar tekrar açıp kesiniz. (Bu hamurdan 12 yuvarlak parça elde etmeniz gerekir.)
Büyük bir kasede beyaz turp, sığır eti, böbrek, soğan, patates, tuz ve biberi iyice karıştırınız.
Börekleri yapmak için hamurların ortalarına hazırladığınız harçtan eşit miktarda koyup, kenarlarını bir fırçayla ıslatarak yarım daire biçiminde katlayınız. Parmaklarınızla kenarlarını bastırarak yapıştırınız.
Börekleri büyük bir tepsiye diziniz.
Keskin bir bıçakla böreklerin üstüne boylamasına 5 cm'lik çizikler yapıp, bir fırçayla her yanlarını yumurta ile iyice sıvayınız.
Börekleri fırının orta katında 15 dakika pişirip, fırının sıcaklığını azaltarak (180°C) 40 dakika daha, börekler nar gibi olana kadar pişiriniz.
Börekleri fırından çıkarıp, ısıtılmış bir servis tabağına dizerek servis ediniz.

ML® Fırın Böreği için tıklayın
ML® Fırın Böreği (görsel)

© lezzetler.com tarif no:61405 • adı:Fırında Kapak Böreği • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:19.05.2024 - 02:23