



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GAZEL BÖREĞİ (BURDUR)

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

İç harcı için:

250 gram kıyma

2 adet haşlanmış patates

2 yemek kaşığı sıvı yağ

1 adet büyük boy soğan

1 demet maydanoz (arzuya göre)

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

Hamuru için:

4 su bardağı un

1 tatlı kaşığı tuz

1,5 su bardağı su

1 su bardağı eritilmiş tereyağı (arasına sürmek için)

5 yemek kaşığı nişasta (bezeleri açmak için)

Üzeri için:

1 adet yumurta

İç harç için soğanı yemeklik doğrayın. Tavaya yağı alın ve soğanları kavurun.

Kıymayı ekleyip kavurmaya devam edin.

Hamur için tüm malzemeleri derin bir kaba alın ve ele yapışmayan bir hamur yoğurun

Hamuru 10 eşit parçaya ayırın ve üzerini biz bezle örtüp dinlenmeye bırakın.

Kavrulan kıymaların üzerine haşlanmış patatesleri rendeleyin.

Tuz ve karabiberi de ekleyip karıştırın.

Dinlenen bezeleri nişastayla birlikte açın.

Yağlanmış tepsiye açtığınız bezeyi alın.

Üzerine eritilmiş tereyağından 1-2 kaşık döküp her yerine yayın.

Bu şekilde her katı yağlayarak 5 kat çıkın.

5. yufkanın üzerine harcı yayın.

Kalan bezeleri de aynı şekilde hazırlayın.

Böreği dilimleyin. 1-2 kaşık tereyağı eklediğiniz yumurtayı üzerine sürün.

180 derecelik fırında üzeri kızarana kadar yaklaşık 45 dakika kontrollü pişirin.

Gazel böreğiniz hazır.



© lezzetler.com tarif no:178233 • adı:Gazel Böreği (Burdur) • gönderen:Gül • indirme tarihi:01.04.2025 - 17:05