



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GAZEL BÖREĞİ

Hamuru için;
4 su bardağı elenmiş un
1,5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
İç harcı için;
250 gr orta yağlı kıyma
2 yemek kaşığı bitkisel margarin (sıvıyağ kullanılabilir)
2 adet orta boy haşlanmış patates
2 adet orta boy soğan
1 demet maydanoz
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 su bardağı buğday nişastası
Üzeri için;
1,5 su bardağı sıvıyağ
1 adet yumurtanın sarısı

Hamuru için; un, su ve tuz derin bir kaba aktarılıp yoğrulur. Elde edilen hamurdan yuvarlak parçalar koparılıp üzeri nemli bir bezle kapatılır. Yarım saat kadar dinlenen bezelerin üzerine nişasta serpiştirilir. Bezeler yufka çapında açılır ve sofraya bezinin üzerine serilir.

Böreğin harcı için; yağ bir tavaya koyulup yemeklik doğranmış soğanlar tavaya aktarılır. Karıştırılarak sararınca kadar kavulduktan sonra üzerine kıyma ilave edilir. 5 dakika sotelendikten sonra üzerine haşlanmış rendelenmiş patatesler ilave edilir ve 8-10 dakika pişirilir.

Tuz, karabiber ve ince kıyılmış maydanoz da eklenip ocaktan alınan harç soğumaya bırakılır. Dinlenmiş olan yufkalardan biri yağlanmış tepsiye yayılıp üzerine yağ gezdirilir. Yufkaların yarısına aynı işlem uygulanır.

Yufkaların yarısı bittiğinde, hazırlanan iç harcı yufkanın üzerine yayılır. Yufkalar aralarına yağ sürülerek üst üste serilir. En üstteki yufkanın üzerine, çırpılmış yumurta sarısı sürülür.

Börek 15-20 dakika kadar dinlendirilir ve önce kare sonra üçgen şeklinde kesilir. 175 dereceye ayarlanmış fırında 35-40 dakika pişirildikten sonra servise sunulur.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 20.05.2024

