GELİNCİK BÖREĞİ

1 su bardağı Ravika riviera zeytinyağı
Harcı için:
500 g ıspanak(ayıklanıp yıkanmış ve doğranmış)
2 orta boy soğan(ince kıyılmış)
½ çay bardağı Ravika riviera zeytinyağı
Taze çekilmiş karabiber, Tuz,
Hamuru için:
2 adet Keskinoğlu yumurta
1 su bardağı su
2 su bardağı un
Tuz

Harcı hazırlamak için tencereye yıkanıp doğranmış ıspanakları, soğanı ve Ravika riviera zeytinyağını koyun. Tencereyi orta ateşe oturtup, ıspanaklar yumuşayıncaya kadar kavurun. Tuzunu ve biberini katarak ateşten alın. Yumurtaları bir yoğurma kabının içine kırıp, suyla birlikte çırpın. Tuzu ve unu katıp yoğurarak yumuşak, pürüzsüz bir hamur hazırlayın. Hamuru 8 topağa ayırıp yuvarlayın ve unlayın. Topakları oklava ile yufka inceliğinde açın. Yufkalardan dördünü üst üste serip, üzerine hazırladığınız harçtan koyun. Kalan yufkaları harcın üzerine kapatın. Kahve fincanını yufkanın üzerine bastırıp, böreği yufkadan ayırın. Bütün yufkaları böylece keserek böreğe dönüştürdükten sonra kalan artık parçaları yoğurarak topak haline getirin. Bu topağı da açarak aynı biçimde hazırlayın. Tavada zeytinyağını kızdırın. Yağ kızınca börekleri içine yerleştirip, her iki yanını altın renk sarısı alıncaya kadar kızartın. Kızaran börekleri bir servis tabağına aktarın. Yağa yenilerini yerleştirip, bütün börekleri kızartın. Gerekiyorsa tavaya yağ eklemeyi unutmayın. Kızaran Gelincik böreklerini bir servis tabağına kat kat dizip sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:101559 • adı:Gelincik Böreği • gönderen:Saadet • indirme tarihi:15.05.2024 - 23:16