



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HATÇANA BÖREĞİ (KONYA)

MALZEME LİSTESİ

Hamur için;
4 su bardağı un
Yaklaşık 1,5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı un
İç harcı için;
500 gr orta yağlı beyaz peynir
2 adet orta boy kuru soğan
1 demet maydanoz
2 çay kaşığı kırmızı pul biber
Kızartmak için;
2 su bardağı zeytinyağı

YAPILIŞI

Derin bir kabın içine un ve tuzu koyup karıştırın. Azar azar su ilave edip yoğurmaya başlayın. Kulak memesi kıvamında ve çok hafif elinize yapışan bir hamur elde etmelisiniz. Hamuru toparlayıp oda sıcaklığında bir saat dinlendirin.

İç malzemesi için; soğanları çok ince yemeklik doğrayıp derin bir kabın içine aktarın. Üzerine rendelenmiş peynir, karabiber ve pul biberi ekleyip karıştırın.

Dinlenen hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar-bezeler koparıp hafif unlu tezgahta açabildiğiniz kadar ince yufkalar açın. Açtığınız yufkanın dört bir ucunu hamurun ortasında toplayıp, kare bir şekil verin.

Kare yufkayı dörde bölün. Her bir parçanın üzerine peynirli içten koyup üçgen şeklinde yada zarf şeklinde kare kapatın. Kenarlarını parmakla bastırıp yapıştırın. Geniş bir tavaya yağı koyup, kızdırın. Börekleri önlü arkalı kızartıp, üzerine kağıt peçete serilmiş bir servis tabağına çıkarın. Sıcak ikram edin.