HİNT BÖREĞİ

Hamuru:
250 gr (2 su bardağı) un
1 çay kaşığı tuz
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
50 gr (1/4 su bardağı) su
Harcı:
400 gr yağsız kıyma
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
1 küçük soğan (ince doğranmış)
2 diş sarımsak (dövülmüş)
2 yeşil sivri biber (ince kıyılmış)
1 çay kaşığı acı kırmızı biber
1 tatlı kaşığı tuz
1/2 limonun suyu
400 gr (2 su bardağı) rafine yağ
2 kahve kaşığı karabiber
2 kahve kaşığı kimyon
2 kahve kaşığı karanfil (dövülmüş)
1 kahve kaşığı zencefil (dövülmüş)
1 kahve kaşığı kakule (dövülmüş)

Hamuru yapmak için un ve tuzu orta boy bir kaseye eleyip yağı ekleyerek, parmaklarınızla ekmek içi görünümü alana kadar ufalayınız. 50 gr (1/4 su bardağı) su katıp bıçakla karıştırarak pürtüksüz bir hamur elde ediniz. (Hamur çok kuru olursa biraz daha su katınız.) Hamuru top yapıp, hafifçe unlanmış hamur tahtasına koyunuz. 10 dakika, pürtüksüz ve esnek olana kadar yoğurup, kaseye koyunuz. Üstünü nemli bir bezle örtüp, harcı hazırlayana kadar bir kenarda bekletiniz.
Harç için bir tavada yağı orta ateşte kızdırınız. Yağ kızınca soğan, sarımsak ve sivri biberleri katıp, arasıra karıştırarak 8-10 dakika, soğanlar pembeleşene kadar pişiriniz.
Acı kırmızı biberi ekleyip iyice karıştırınız. Kıymayı ve tuzu katıp devamlı karıştırarak kıyma iyice pişip suyunu tamamen çekene kadar pişiriniz.
Karabiber, kimyon, karanfil zencefil, kakule ve limon suyunu katıp 5 dakika daha pişirdikten sonra, tavayı ateşten alarak bir kenarda ılınmaya bırakınız.
Hamuru 15 eşit parçaya bölüp hepsini birer top yapınız. Her topu 10 cm çapında açıp ortalarından ikiye bölünüz. Kestiğiniz uçları ıslatıp üçgen yada koni biçimi vererek içlerine hazırladığınız harçtan biraz koyup bir kenara bırakınız.
Derin bir kızartma tavasının üçte birini 2 su bardağı rafine yağla doldurup orta ateşte 50 saniye, içine atılan bayat bir ekmek kızarana kadar kızdırınız.
Birkaç hint böreğini, yavaşça tavaya koyup 2-3 dakika, nar gibi olana kadar kızartınız.
Delikli kepçeyle börekleri çıkarıp, fazla yağlarını kağıt peçete üstünde süzdürerek bir kenarda sıcak tutunuz.
Bütün börekler kızarınca bir servis tabanına tepeleme doldurup, sıcak sıcak servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:60875 • adı:Hint Böreği • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:01.05.2024 - 17:29