



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İKİZ BÖREK (AFYONKARAHİSAR)

Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1.5 Kg Un
125 Gr Tereyağı
500 Gr Kıyma
1 Çay Kaşığı Karabiber
1 Çay Kaşığı Tuz
½ Maydanoz
Aldığı Kadar Su

Un, tuz ve su ile kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğrulur.

Ayrı bir tavada kıyma kavurulur. Tuz, karabiber ve maydanoz eklendikten sonra bir miktar pişirilip ocaktan alınır. Yoğrulmuş olan hamur eşit bir şekilde 4 parçaya ayrılır.

İlk parçası tepsi büyüklüğünde açılır. Üzerine eritilmiş tereyağı sürülür. Bohça şeklinde katlanır.

İkinci parçada aynı şekilde açılıp yağlandıktan sonra, katlanan ilk parça alınıp bu hamurun ortasını konulur.

Tekrar bohça şeklinde katlanır.

Uygun bir tepsi yağlanır. Bohça şeklinde katlanan hamur tekrar oklava ile açılıp tepsinin yabanına yayılır.

Üzeri yağlanır. İç harcı, hamurun üzerine yayılır.

Kalan iki parça kalan hamurda yukarıdaki gibi hazırlanıp açılır ve harcı eklenmiş hamurun üzerini örtecek biçimde tepsiye yerleştirilir.

Üzeri yağlanır. Tepsi dışına sarkan kısımlar kesilerek böreğin kenarları düzeltilir.

Kare şeklinde parçalara ayrılır 200 derece ısıtılmış fırında 45 dk pişirilir.

