



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

İNCİ HANIM SU BÖREĞİ (KAYSERİ)

Ömür Akkor

Hamuru için:

2 bardak un

2 yumurta

4 yemek kaşığı Komili Sızma Zeytinyağı

Su

Kaya tuzu

Harcı için:

2 adet haşlanmış patates

1/2 adet kuru soğan

1 yemek kaşığı biber salçası

Komili Sızma Zeytinyağı

Sosu için:

4 diş sarımsak

8 yemek kaşığı Komili Sızma Zeytinyağı

2 yemek kaşığı tatlı biber salçası

Haşlamak için:

8 bardak su

1 tatlı kaşığı kaya tuzu

Üzeri için:

Komili Erken Hasat Zeytinyağı

Hamurunuzu bir güzel yoğurun ve 30 dakika dinlenmeye alın.

Hamur dinlenirken soğanı yemeklik doğrayın ve Komili Sızma

Zeytinyağı'nda kavurmaya başlayın.

Birkaç dakika sonra salçayı ilave edip güzelce karıştırın ve haşlanmış patatesleri ekleyerek bir püre haline getirip altını kapatın.

Hamur hazır olunca un yardımı ile açıp iri kareler halinde kesin ve ortasına harcı doldurun.

Üzerlerini aynı ölçüde kesilen hamur parçaları ile kapatın.

Daha sonra hazırladığınız bu hamurları tuzlu suda 5 dakika haşlayıp süzün.

Sarımsakları ince ince doğrayın ve derin bir tavada zeytinyağında soteleyin.

Biber salçasını ilave edip süzülen hamurları tavaya atın ve beraberce birkaç dakika pişirip servis edin. Tabii üzerine Komili Erken Hasat Zeytinyağı'nı gezdirmeyi unutmayın.



© lezzetler.com tarif no:146581 • adı:İnci Hanım Su Boreği (Kayseri) • gönderen:ekiz • indirme tarihi:06.04.2025 - 10:37