BOŞNAK BÖREĞİ

Hamur için:
1,5 su bardağı ılık su
1/2 tatlı kaşığı tuz
4 su bardağı un
Yufkaları açmak için:
125 gram tereyağı
1 çay bardağı ayçiçek yağı
1 yemek kaşığı yoğurt
İçi için:
500 gram ıspanak
2 yemek kaşığı süt kaymağı
1 adet rendelenmiş kuru soğan
2 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı yoğurt

Ilık suyu derin bir karıştırma kabına alın. Azar azar eklediğiniz un ve tuz yardımıyla pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğurun.
Elde ettiğiniz yumuşak kıvamlı hamurun üzerine nemli bir mutfak bezi kapatıp 30 dakika kadar oda ısısında dinlendirin.
Dinlenen hamuru, dört eşit bezeye bölüp mutfak tezgahı üzerinde yuvarladıktan sonra 30 dakika daha oda ısısında dinlendirin.
Yufkaları açmak için; tereyağını kısık ateşte eritin. Ilındığında ayçiçek yağı ve yoğurt ile karıştırın.
İç harcı için; ayıkladıktan sonra yıkayıp kuruladığınız ıspanak yapraklarını incecik doğrayın. Yumurta, rendelenmiş kuru soğan, süt kaymağı ve tuz ilavesiyle karıştırarak yoğurun.
Mutfak masasının üzerini pamuklu ve temiz bir mutfak örtüsüyle kaplayın. Dinlendirdiğiniz hamur bezelerinden birini alıp merdane yardımıyla açmaya başlayın. Aralarda hafifçe unlayın.
Belirli bir büyüklüğe ulaşan hamur bezesinin üzerini hazırladığınız katı-sıvı yağ karışımıyla yağlayın. Karşılıklı kenarlarından elinizle çekip olabildiğince ince bir hal alana kadar yufkayı büyütün.
Muntazam olması için yufkaların kenar kısımlarını bıçak yardımıyla kesip büyük dikdörtgenler hazırlayın. Kenar kısımlarına hazırladığınız ıspanaklı iç harçtan yayın. Yufkanın kenar kısımlarını üzerine kapatıp ortaya doğru rulo şeklinde sarın.
İç harç dolgusuyla içe doğru sardığınız hamurlar orta kısımda toparladığında bıçakla uzunlamasına kesin. Rulo börekleri iki taraftan birbirine bitiştirip aynı işlemi tüm hamur bezelerine uygulayın.
Yağlanmış fırın tepsisinin orta kısmından başlayarak hazırladığınız tüm hamur rulolarını spiral şeklinde sarın.
Üzerine çırpılmış yumurta ve yoğurt sürdüğünüz böreği önceden ısıtılmış 200 derece fırında üst ve alt kısmı kızarana kadar pişirin. Yufkaları ağızda dağılan nar gibi kızarmış Boşnak böreğini dilimledikten sonra sevdiklerinizle paylaşın.

© lezzetler.com tarif no:154798 • adı:Boşnak Böreği • gönderen:peri masalı • indirme tarihi:04.05.2024 - 11:37