



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAPAK BÖREĞİ (AKSARAY)

THY Skylife

Harç için:

6 orta boy soğan

2 tatlı kaşığı biber salçası

1 domates

4 yeşil biber

Sıvı yağ

Maydanoz

Tuz

Karabiber

Pul biber

Hamur için:

1 kilo un

1 yemek kaşığı tuz

3 bardak su

250 gram tereyağı

1 kaşık zeytinyağı

Harç için soğanları ve biberleri doğrayın ve yağda kavurun. Biber salçasını ekleyip kavurmaya devam edin. Doğranmış domates ve maydanozu karabiber, pul biber ve tuzla birlikte karışıma ekleyip kavurun ve soğumaya bırakın. Hamur için un, tuz ve suyu iyice karıştırın. Kulak memesi kıvamına gelince 15 dakika dinlenmeye bırakın. Hamuru iki bezeye bölün ve baklava hamuru inceliğinde açın. Tereyağını eritip zeytinyağıyla karıştırın. İlk hamuru tepsiye yayıp erimiş yağın 1/3'ünü hamura sürün. Ortasını yuvarlak biçimde kesin. Dairenin dışında kalan kısımları orta bölümde birleştirin. Soğanlı harcı boşluklar kalacak biçimde dökün. İkinci yufkayı tepsiye örtün ve 250 derecede 20 dakika pişirin. Fırından çıkardığınız böreği kare şeklinde kesip servis edin.

