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.