



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞIK BÖREK ÇORBASI

Özlem Yeşildere

Hamuru için:

6 su bardağı un

6 çay kaşığı tuz

1 adet yumurta

Su

İçi için:

400 gr kıyma

1 adet orta boy soğan

Tuz

Karabiber

Kuru nane

Servis için:

2 su bardağı yoğurt

Sarımsak (arzu edilirse)

Salça

Sıvıyağ

Nane

Un elenir. Her bir bardak un için 1 çay kaşığı tuz eklenir. Üzerine yumurta kırılır.

Karışım, oda sıcaklığında suyla yoğrularak hamur haline getirilir.

Hamur yoğurma sırasında parmakların arasında kalan karışımlar da hamurun içine karıştırılır. Hamur, daha kolay yoğrulabilmesi için portakal büyüklüğünde parçalara ayrılarak yoğrulabilir. Hamur ele yapışmıyor hale geldiğinde doğru kıvama gelmiştir.

Hamurların üzeri pamuklu bir bezle örtülerek yaklaşık 45 dakika dinlenmeye bırakılır.

İçinin hazırlanması için soğan, doğrayıcıdan geçirilir veya ince rendelenir.

Kıymaya, soğanlarla birlikte tuz, karabiber ve kuru nane eklenir, köfte yapıyormuş gibi yoğrulur.

Dinlenen hamurların üzerine un serpilerek yufka halinde açılır. Açılan yufka çok ince olmamalıdır. Çünkü öyle olursa haşlama anında kolayca yırtılır, içindeki harç dışa çıkar.

Pamuklu bir bezin üzerine açılan yufka, oklavayla yaklaşık 2,5 cm eninde küçük kare parçalar haline getirilir.

Pizza kesme bıçağı yuvarlak olduğu için bu kesme işlemi için uygundur.

Küçük kare parçaların ortasına, hazırlanan harçtan konur.

Hamur parçaları önce üçgen şeklinde yapıştırılır. Üçgen kısmın dibinde kalan iki kenarı kulak şeklinde birleştirilir.

Sonra tepsiye dizilir, 150 derecede hamurun suyu kuruyana kadar fırınlanır.

Bir tencereye sıcak su konur, dört çay kaşığı tuz eşliğinde kaynatılır.

Kaynayan suya börekler bırakılır. Su yüksekliği böreklerin üstüne çıkmamalıdır. Yaklaşık yirmi dakika içinde haşlama işlemi tamamlanır.

Başka bir kapta iki su bardağı yoğurt çırpılır, arzu edilirse ağız tadına göre sarımsak döverek eklenir.

Yine bir başka kapta salça sıvıyağda kızdırılır.

Haşlanan böreklerin üzerine sarımsaklı yoğurt, kızdırılmış yağ ve nane eklenerek servise hazır hale getirilir.



© lezzetler.com tarif no:177904 • adı:Kaşık Börek Çorbası • gönderen:Gül • indirme tarihi:23.04.2025 - 16:29