



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KATMERLİ BÖREK

Hamuru için:

5 su bardağı un

2 çorba kaşığı sirke

Yeterince ılık su

1 paket kabartma tozu

Tuz

Hamurların arasına sürmek için:

125 gram eritilmiş tereyağı

1 su bardağı sıvı yağ

İçi için:

350 gram kıyma

1 çorba kaşığı tereyağı

4 adet soğan

1 demet taze soğan

1 su bardağı dövülmüş ceviz

Yarım demet maydanoz

Tuz

Pul biber

Öncelikle hamur için unu yoğurma kabına eleyin ve ortasını havuz şeklinde açın. Sirke, tuz ve kabartma tozu ekleyin. Kulak memesinden daha yumuşak bir hamur elde edene kadar ılık su ekleyin ve yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtün ve 15 dakika dinlendirin. 2 lç malzeme için tereyağını bir tavaya alın ve eritin. Piyazlık doğranmış soğanı katın ve hafif pembeleşene kadar soteleyin. Kıymayı ekleyin ve 2-3 dakika çevirin. Kiyılmış taze soğan ve cevizi ilave edip, şöyle bir karıştırdıktan sonra tavayı ocaktan alın. Kiyılmış maydanoz, tuz ve pul biber kattıktan sonra soğumaya bırakın. 3 Dinlenen hamuru 3 eşit parçaya ayırın. Her bir hamurdan da 6 adet beze elde edin (toplam 18 adet beze olacak). Her bezeyi un yardımıyla neskafe tabağı büyüklüğünde açın. 6 adet bezenin arasına tereyağı ve sıvı yağ karışımından sürüp üst üste koyun. Oklava yardımıyla yemek tabağı büyüklüğünde tek bir hamur olacak şekilde açın. Kalan 12 adet bezeyi de aynı şekilde hazırlayın ve toplam 3 adet yem tabağı büyüklüğünde hamur elde edin. Hamurları streç filme sarın ve 1 saat buzdolabında bekletin. Merdane yardımıyla her bir hamuru ince olacak biçimde servis tabağı büyüklüğünde açın. Hamuru önce boylamasına sonra enlemesine kesin ve toplam 4 adet parça elde edin. Her bir parçayı da ikiye kesip, toplam 8 adet üçgen parça elde edin. Diğer hamurları da aynı şekilde hazırlayın ve iç harcı üçgenlerin geniş kısmına gelecek biçimde paylaşın. Daha sonra üçgen parçaları sigara böreği şeklinde sarın. Fırın tepsisine yerleştirin ve üzerlerine kalan tereyağlı karışımı gezdirin. Böreklerin üzerine keskin bir bıçakla çizikler atın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin.



© lezzetler.com tarif no:158883 • adi:Katmerli Börek • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:12.05.2024 - 03:58