



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KENARLI BÖREK (KIRKLARELİ)

250 gram taze kaşar
100 gram sert beyaz peynir
6 su bardağı un
Yarım paket yaş maya
1 yemek kaşığı toz şeker
İçi için:
500 gram dana kıyma
6 adet kuru soğan
6 adet çarliston biber
3 adet patlıcan
4 adet domates
1 çay bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı domates salçası

Unu yoğurma kabına alın.

Mayayı bir miktar suyla açıp içine toz şekeri ekleyin ve karıştırın.

Tuzu ve mayalı suyu una ekleyip yoğurmaya başlayın.

Kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğurduktan sonra üzerine nemli bir bez örtüp mayalanması için kenara alın.

Patlıcanları soyup küçük küçük doğrayın ve tuzlu suya koyun.

Biberleri ince ince doğrayın, domatesleri rendeleysin.

Soğanları yemeklik doğrayıp sıvı yağda kavurun.

Kıymayı ekleyip kavurmaya devam edin.

Suyunu süzdüğünüz patlıcanları ekleyip onları da kavurun.

Biberleri ve domates rendesini ekleyin.

Son olarak salçayı ilave edip malzemenin suyu çekilene kadar pişirin.

Dinlendirdiğiniz hamuru 6 parçaya ayırın.

Her parçayı tatlı tabağı büyüklüğünde açın.

Aralarına yağ sürüp üst üste dizin.

Hepsini elinizle bastırıp bütünleştirerek tek bir yufka haline getirin ve tepsinin çapından biraz büyük olacak şekilde açın.

Yufkayı kenarları sarkacak şekilde tepsiye yerleştirin.

Kenarlarına tereyağı ve peynir parçaları yerleştirip içe doğru sarın.

Fırında 10 dakika kadar pişirin.

Çıkarıp ortasına kıymalı ve patlıcanlı içi aktarın.

Yeniden fırına verip böreğin kenarları iyice kızarana kadar pişirin.

Yeniden fırından çıkarıp üzerine rendelenmiş kaşar serpin.

Kaşarlar eriyene kadar yeniden fırınladığınız böreği yanında ayranla sıcak servis edin.



© lezzetler.com tarif no:145900 • adı:Kenarlı Börek (Kırlareli) • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:07.05.2024 - 14:51