KIYMALI RULO AÇMA BÖREK

Belkıs Düzgüner

5 Su Bardağı Un
1 Su Bardağı Zeytinyağı
1 Çorba Kaşığı Sirke
1 Paket Kabartma Tozu
3 Çay Kaşığı Tuz
4 Çorba Kaşığı Tereyağı
1 Adet Yumurta Sarısı
Sos İçin:
2 Kase Kıyma
1 Adet Soğan
2 Çorba Kaşığı Sıvıyağ
2 Çay Kaşığı Tuz
2 Çay Kaşığı Karabiber

Öncelikle böreğin içini hazırlayalım. Soğanı küp şeklinde doğrayalım, sıvıyağ koyduğumuz tavada soteleyelim. Kıymayı da ilave edip kavuralım. Kıyma iyice pişince tuzu ve karabiberi döküp karıştıralım.
Hamuru hazırlamak için ise 4 su bardağı unu, zeytinyağını, sirkeyi, kabartma tozunu ve tuzu bir kaba alalım; yoğuralım. 20 dakika dinlendirdikten sonra hamuru 40 eşit parçaya bölelim. 1 su bardağı unla bir kase nişastayı karıştıralım ve bu karışımın yardımıyla her bir hamur parçasını servis tabağı büyüklüğünde açalım.
Her yufkanın içine kıymalı içten koyalım ve rulo şeklinde kıvıralım. 4 parmak genişliğinde keselim ve yağlanmış tepsiye sıralayalım. Tüm yufkalar bitinceye kadar bu işlemi sürdürelim.
4 yemek kaşığı tereyağını eritelim. Ruloların üzerine dökelim. Son olarak yumurta sarısını çırpalım ve ruloların üzerine sürelim. Önceden ısıtılmış fırında 45-50 dakika pişirelim.

© lezzetler.com tarif no:89904 • adı:Kıymalı Rulo Açma Börek • gönderen:tatlı kaşığı • indirme tarihi:18.05.2024 - 06:54