KIYMALI RULO BÖREK

4 su bardağı un
1 su bardağı nişasta
1 su bardağı süt
1 su bardağı sıvıyağ
Yarım su bardağı yoğurt
1 çay kaşığı karbonat
1 yumurta
2 çorba kaşığı sirke
250 gr. margarin
iç malzeme:
300 gr. kıyma
3 çorba kaşığı sıvıyağ
4 soğan
Tuz
Karabiber

Çukur bir kapta yumurta, süt, sıvıyağ, yoğurt, karbonat ve sirkeyi karıştırın. Unu yavaş yavaş ilave edip kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlayın. Gerekirse biraz daha un ilave edebilirsiniz. Hamurdan eşit büyüklükte 20 beze hazırlayın. Üzerlerini ı nemli bezle örtün ve 20 dk. dinlendirin.
İç malzemeyi hazırlamak için; soğanları küp küp doğrayın. Tencerede sıvıyağı kızdırıp soğanları pembeleştirin. Kıymayı ekleyip kısık ateşte kavurun. Tuz ve karabiberini serpip karıştırın. Soğumaya bırakın. Hamur bezelerinin üzerine nişasta serpin ve tabak büyüklüğünde açın. On hamuru aralarına nişasta serperek merdaneyle inceltin. Elde ettiğiniz hamuru ortadan ikiye kesin. Aynı işlemi diğer on beze için de uygulayın. Hamurların düz kenarlarına hazırladığınız harcı yayıp rulo şeklinde sarın. Ruloları tepsiye yerleştirip üzerlerine eritilmiş margarin dökün. Bıçakla dilimleyin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

ML® Etli Rulo Börek (Strudel) için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:141212 • adı:Kıymalı Rulo Börek • gönderen:Saadet • indirme tarihi:26.04.2024 - 20:27