KIYMALI TEPSİ BÖREĞİ

4 su bardağı un
1.5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
1 yumurtanın sarısı
1 su bardağı buğday nişastası
1 su bardağı eritilip ılınmış tereyağı
İç harcı için
250 gr orta yağlı kıyma
30 gr tereyağ
2 patates (haşlanmış)
2 soğan
1 demet maydanoz
Tuz
Karabiber

Hamur için unu hamur yoğurma kabına eleyin. Su ve tuz ekleyip orta sertlikte bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurdan yarım yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp bir tepsiye aktarın. Üzerini nemli bir bezle örtüp yarım saat dinlendirin. Hamurlardan bir tanesini alıp un serpilmiş tezgahın üzerinde 40 santim çapında yufkalar açın. Açtığınız her yufkayı temiz bir sofra bezinin üzerine ayrı ayrı serin. İç harç için tereyağı eritip kıyılmış soğanı kavurun. Kıymayı ekleyip suyunu çekine kadar kavurun. Haşlanıp rendelenmiş patatesi ilave edin. Kısık ateşte 10 dakika pişirin. Tuz, karabiber ve ince kıyılmış maydanoz ekleyip ocaktan alın. Soğumaya bırakın. Tereyağ ile yağlanmış tepsiye yufkalardan bir tanesini (yufka büyük geldiyse kenarlarından içe doğru buruşturarak tepsiye yerleştirin) serin. Üzerine tereyağı gezdirerek döküp fırça yardımıyla yayın. Yufkaların yarısı bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın. Orta katına hazırladığınız kıymalı karışımdan yayın. Diğer yufkaları da aynı şekilde (araları yağlanmak suretiyle) hazırlayın. En üstteki yufkanın üzerine çırpılmış yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 175 dereceye ayarlı fırında 40 dakika üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:128920 • adı:Kıymalı Tepsi Böreği • gönderen:hulusi • indirme tarihi:07.05.2024 - 11:35