KIYMALI TEPSİ BÖREĞİ

3.5 su bardağı un
Yarım su bardağı eritilmiş margarin
Yarım su bardağı yoğurt
2 yumurta akı
Yarım limonun suyu
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
1 yumurta sarısı
2 çorba kaşığı susam
İç malzeme:
150 gr kıyma
3 soğan
1 sivribiber
1 sarı dolmalık biber
1 kırmızı dolmalık biber
2 domates
3 dal maydanoz
1 çorba kaşığı margarin
1 tatlı kaşığı kırmızı tozbiber
Tuz

Un, yumurta akları, eritilmiş margarin, yoğurt, limon suyu, kabartma tozu ve tuzu bir kapta yoğurun. Hamurun üzerini nemli bir bezle örtüp 30 dakika dinlendirin. Hamuru biri büyük diğeri küçük 2 parçaya bölün. Her birini merdane ile 10-15 santim çapında açın.
Margarini tavada eritip kıyılmış soğan ve kıymayı kavurun. Kıyılmış biber ve küp şeklinde doğranmış domatesi ekleyip kavurun. Maydanoz, tuz ve tozbiberi ilave edip ocaktan alın.
Büyük hamuru yağlanmış kalıba yayın. İçine ılık kıymalı harcı yayın. Üzerini küçük hamurla kapatın. Yumurta sarısını hamurun tüm yüzeyini kaplayacak şekilde fırça ile sürün. Susam serpip 180 dereceli fırında 25-30 dakika pişirin.

ML® Kıymalı Tepsi Çöreği için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:18357 • adı:Kıymalı Tepsi Böreği • gönderen:mesutbey • indirme tarihi:10.05.2024 - 18:06