



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI TEPŞİ BÖREĞİ (YAĞLI HAMURDAN)

350 gram has un (7 kahve fincanı)
50 un (açmak için)
20 gram margarin ya da tereyağı içine (1 çorba kaşığı)
140 gram margarin ya da tereyağı sıvamaya (7 çorba kaşığı)
175 gram böbrek yağı
185 gram su (3/4 bardak)
1 tatlı kaşığı limon suyu
10 gram tuz (1 çorba kaşığı)
1 yumurta (üstüne)
KIYMA İÇİ:
150 gram kıyma
250 gram soğan (3 küçük)
30 gram sadeyağı ya da margarin (1 1/2 çorba kaşığı)
Tuz
Karabiber

1 Bir kuşaneye: kıyılmış ya da et makinesinden çekilmiş 175 gram sığır ya da koyun böbrek yağı koyduktan sonra kabı ateşe oturarak yakmadan ve daima karıştırarak böbrek yağını iyice eritmeli ve erimiş bu yağ süzgeçten geçirerek süzdükten sonra buna; 7 silme çorba kaşığı erimemiş bir halde margarin, ya da tereyağı katmalı, bir taşım kaynatarak köpüğünü aldıktan sonra ılınmaya bırakmalı, sonra da bunları 10 dakika kadar tel, ya da kaşıkla döverek her iki yağın iyice birbirleriyle karışarak beyaz bir hale gelmesini sağlamalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 Bundan sonra, hamur açılan tahtaya 7 kahve fincanı un eledikten sonra ortasını açmalı ve bu yere 1 silme çorba kaşığı yağ, 1 çorba kaşığı tuz, azar azar olmak üzere üç çeyrek bardak su ile 1 tatlı kaşığı da limon suyu koyarak karıştırmalı ve yoğurmali, bunları yumuşakça bir hamur yapmalı sonra üstüne nemli bir bez örterek yarım saat dinlenmeye bırakmalıdır.

3 Yarım saat sonra, hamuru, üstü unlanmış tahtaya alarak, üstüne de hafifçe un serpmeli ve merdane ile bastırarak ve açarak aşağı yukarı yarım santim, yani bir bıçak sırtı inceliğinde, 30 santim en ve 40 santim boyunda uzunca açmalı, sonra açılan bu hamurun üstüne, bir tarafa bırakmış olduğumuz yağ hafifçe ısıtılmış ve avuç ile birkaç kez iyice vurulmuş olduğu halde avuç ile ovalarcasına yaymalı, bütün yağ hamurun her iki tarafına eşit bir şekilde sıvamalı, sonra da üstüne yağ sıvanmış bu hamuru önce uzunluğuna üçe katladıktan sonra enliliğine doğru üçe katlayarak katmerlemeli ve üstüne nemli bir bez örterek hamur hafifçe sıkılaşıncaya kadar aşağı yukarı 45 - 60 dakika arasında dinlenmeye bırakmalıdır.

4 Bir saat sonra hamuru yine aşağı yukarı bir bıçak sırtı inceliğinde, 30 santim en ve 40 santim boyunda açtıktan sonra aynen yukarı da yaptığımız gibi önce uzunluğuna üçe, sonra da enliliğine üçe katlamalı, bir kez de yağsız katmerledikten sonra hamuru, biri diğerinden bir parça büyükçe olmak üzere ikiye kesmeli ve tekrar bir saat kadar dinlenmeye bırakmalıdır.

5 Sonra hamurlardan büyük olanını alarak bunu, üstü hafifçe unlanmış tahtada, böreği pişirecek olduğumuz 24 - 26 santim yuvarlak-ılgımdaki tepsiden bir parça daha büyükçe yuvarlak açmalı ve kenarlarından taşarcasına tepsiye döşemeli ve döşenmiş hamurun üstüne malzemesinden hazırlanmış kıyma içini eşit bir şekilde yaydıktan sonra için üstüne hamurun diğer parçasını tam tepsi büyüklüğü ve yuvarlaklığında açılmış olarak oturtmalı ve üstteki hamurun etrafını fırça ile hafifçe ıslattıktan sonra ıslatılmış olan taraflarını üstlerine tepsiden taşan hamurları çevirmeli ve bastırmalı, her iki hamurun birbirlerine yapışmasını sağlamalıdır.

6 Hamurun tepsiye yerleştirilmesi sona erince, üstüne; çalkanmış 1 adet yumurtayı fırça ya da tavuk tüyü ile sürdükten sonra tepsiyi orta kuvvetteki fırına sürerek, hamur kabarıp da üstü iyice kızarın-caya kadar aşağı yukarı 30 - 35 dakika pişirmeli ve fırından alarak, istenilen şekilde parçalara kesmeli ve servis yapmalıdır.



© lezzetler.com tarif no:34857 • adı:KIYMALI TEPŞİ BÖREĞİ (Yağlı hamurdan) • gönderen:kantin • indirme tarihi:29.04.2025 - 21:57