KURU BÖREK (ANTALYA)

https://www.kulturportali.gov.tr

Hamur için:
Un (yaklaşık) 5 ? 6 su bardağı
Yumurta 2 adet
Yoğurt 1 yemek kaşığı
Zeytinyağı 1 yemek kaşığı
Su 1 su bardağı
Tuz 1 tatlı kaşığı
Zeytinyağı (yağlamak için) 1 çay bardağı
Harçı için:
Ispanak 2 kilo
Soğan 2 adet
Beyaz peynir (ufalanmış) 1 su bardağı
Karabiber 1 tatlı kaşığı
Zeytinyağı 1 kahve fincanı
Tuz 1 tatlı kaşığı

Harç Hazırlama:
Ispanakların köklerini kesiniz. Yapraklarını iyice yıkadıktan sonra kabaca doğrayınız. Süzgüde süzülmeye bırakınız. Kökleri başka bir amaçla kullanınız.
Diş diş doğranmış soğanları tencerede zeytinyağı ile karıştırarak yumuşayıp, sararıncaya kadar kavurunuz. Kavrulmuş soğanlara ıspanakları katınız. Harlı ateşte hızlı hızlı karıştırarak ıspanakları kavurunuz. Tuzu, karabiberi katıp, karıştırınız. Soğumaya bırakınız.
Soğumuş ıspanaklara ufalanmış peyniri katıp, karıştırınız.
Hamur Hazırlama:
Yoğurdu, zeytinyağını ve yumurtaları çukur bir kap içinde çırpınız.
Unu hamur yoğurma kabına ekleyiniz. Ortasını havuz gibi açınız. İçine yumurtalı karışımı koyunuz. Azar azar su ilave edip, yoğurarak orta sert bir hamur tutturunuz. Üzerine bez örtüp, hamuru 20 dakika dinlendiriniz.
Dinlenmiş hamuru yaklaşık yumurta büyüklüğü 10 bezeye ayırınız. Her bir bezeyi unlu düz bir zeminde tepsi büyüklüğünde açınız. Açılmış 5 yufkayı aralarını yağlayarak altı yağlanmış fırın tepsisine üst üste döşeyiniz.
Ispanaklı harcı fazla suyunu sıkarak tepsiye yayınız.
Ispanaklı harcın üzerini de aralarını yağlayarak kalan ikinci yarı yufkalar ile döşeyiniz.
Böreği kare şeklinde porsiyonluk dilimler oluşturacak şekilde kesiniz. Üzerini tekrar yağlayınız ve fırın tepsisini önceden 180 C kızdırılmış fırına sürünüz.
Yaklaşık 50 ? 60 dakika sonra yufkaların üzeri kızardığında böreği fırından alınız. Soğumaya bırakınız.
Böreği servis tabağına çıkartınız. Çay sofrasına veriniz.

Not: Açma yufka yerine hazır yufka kullanabilirsiniz. Ispanaklı iç haricinde peynirli, maydanozlu, kıymalı, soğanlı, patlıcanlı iç kullanabilirsiniz. Harç olarak ceviz, kuru üzüm, toz şeker, tarçın karışımını da kullanabilirsiniz. Bu takdirde hamura ayrıca tuz konmaz. Harç olarak elma, tarçın, şeker karışımı da kullanılır. Hamur gene tuzsuz yoğrulmalıdır. Zeytinyağı yerine erimiş tereyağ veya margarin de kullanabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:116059 • adı:Kuru Börek (Antalya) • gönderen:aşı • indirme tarihi:24.04.2024 - 17:47