# MERCİMEKLİ TAZE SOĞANLI MUSKA BÖREĞİ

http://www.ebruomurcali.com.tr

Hamur için:
4 - 5 su bardağı un
1,5 su bardağı ılık su
1 çorba kaşığı kuru maya
Tuz
4 çorba kaşığı sirke
1,5 su bardağı sıvı yağ  kızartmak için
Harcı için:
Yarım demet taze soğan
1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
1 su bardağı beyaz peynir
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
1 çorba kaşığı sıvı yağ
Tuz

Harcın hazırlanışı, sıvı yağda doğranmış taze soğanları soteleyin. Haşlanmış mercimek ve tüm malzemeyi ekleyin. Çatalla bastırarak iyice karıştırın.
Mayayı ılık suya koyun ve karıştırın, hacmi iki katına çıkıncaya kadar bekleyin. Hamur malzemelerini, mayayla beraber geniş bir kaseye koyun ve elinize yapışmayan elastik bir hamur elde etmek için gerekirse azar azar un ya da su ekleyerek yoğurun. Hamurunuzun üzerini kapatarak 2 saat oda ısısında mayalandırın. Hamurunuzdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartarak unlanmış tezgahta, yarım parmak kalınlığında açın. Ortasına harcınızı koyun ve dışına çıkmayacak şekilde kenarlarını bastırın. Tüm hamuru aynı şekilde hazırlayın ve kızgın sıvı yağda çevirerek altın rengini alıncaya kadar kızartın. Fazla yağını almak için peçete üzerine çıkartın.



© lezzetler.com tarif no:137849 • adı:Mercimekli Taze Soğanlı Muska Böreği • gönderen:edibe • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:57