MEVLANA BÖREĞİ (KONYA)

https://www.sabah.com.tr

Üzeri için:
Yarım çay bardağı eritilmiş tereyağı
Hamur için:
Un 2 su bardağı
Yumurta 1 adet
Tuz yeteri kadar
Su alabildiği kadar
İçi için:
200 gram yağlı çökelek
Yarım demet maydanoz
Tuz
Pul biber
Karabiber
Ispanak 1 demet ince kıyılmış
Kırmızı biber 1/2 adet zar doğranmış
Üzeri için:
Yarım çay bardağı eritilmiş tereyağı

Zar şeklinde doğranmış biber ve ince kıyılmış ıspanakları bir tavada sıvı yağ ile soteleyiniz. Yeşilini kaybetmemesi için işlemi oldukça kısa tutunuz. Soğuyan sote karışıma kalan diğer malzemeleri ekleyerek iyice harmanlayınız.
Hamuru hazırlamak için tüm malzemeleri bir yoğurma kabında kulak memesi kıvamını alıncaya ve ele yapışmayana kadar yoğurunuz. Yoğurduğunuz hamurları 15 eşit bezeye bölünüz ve hamuru 15 -20 dakika kadar üzeri ıslak bez ile kapatarak dinlendiriniz. Dinlenen hamurları merdane yardımı ile yuvarlak şekilde açınız. Ortasına ceviz büyüklüğünde harç ilave ederek bir kenarından ortada birleştirrek bohça şeklinde kapatınız. Bohça ları sabitlemek ve açılmasını önlemek için ince şeritli hamur ile bağlayınız. Tüm bohçaları altı yağlanmış bir tepsiye dizerek üzerini tereyağı ile yağlayınız.180 derece fırında 15-20 dakika kızarana kadar pişiriniz.



Fotoğraf "sosyal" tarafından gönderildi. 12.06.2020

© lezzetler.com tarif no:140175 • adı:Mevlana Böreği (Konya) • gönderen:hüsamettin • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:31