MİDYE BÖREK

https://www.bim.com.tr

250 gr (8 kök) ıspanak
2 çorba kaşığı Naturel Sırım zeytinyağı
1 adet orta boy soğan
3 diş sarımsak
Yarım kapya biber
1 çay kaşığı Rafine sofra tuzu
1 çay kaşığı Destan karabiber
1 paket içerisinden 2 yaprak Connex yufka
Harç için:
1 adet Bili Bili yumurta
1 adet Bili Bili yumurta beyazı (sarısı üstü için)
Yarım çay kaşığı Rafine sofra tuz
1 çorba kaşığı Dost yoğurt
4 çorba kaşığı soda
2 çorba kaşığı Naturel Sırım zeytinyağı

Geniş bir tavada 2 çorba kaşığı zeytinyağını ocakta ısıtın. 1 adet soğanı ince ince doğrayın ve tavaya ekleyin. Soğanlar karamelize olmaya başlayana kadar karıştırarak kavurun.
Yarım kapya biberi ve 3 diş sarımsağı ince ince kesip tavaya ekleyin ve karıştırmaya devam edin.
Ocağın altını kısıp kabaca doğradığınız ıspanakları da ekleyin. Ispanaklar hafif renk almaya başlayınca 1 çay kaşığı tuzu ve 1 çay kaşığı karabiberi ekleyip karıştırarak 1-2 dakika daha pişirin. Hazırlanan harcı soğutmaya bırakın.
Ayrı bir kapta 1 yumurta ve 1 yumurtanın beyazı, yarım çay kaşığı tuz, 1 çorba kaşığı yoğurt, 4 çorba kaşığı soda ve 2 çorba kaşığı zeytinyağını iyice çırpın.
2 yaprak yufkayı üst üste açıp üçgen olacak şekilde 4 parçaya kesin. Her bir yufkayı ayrı ayrı tezgaha alıp sivri kısmı üste gelecek şekilde açın ve 2 kaşık yumurtalı harçtan sürün. Yufkanın sivri kısmını baş parmağınızla tutarak kendinize doğru katlayarak çekin. Çekme noktasını yufkanın iki köşesini geçene kadar devam ettirin ve iki köşeyi üst kısımda birleştirin.
Üst kısımda kalan ve birleştirdiğiniz yufkanın üzerine hazırladığınız soğuk ıspanaklı harçtan 1 çorba kaşığı kadar koyun. Kenarlarını harcın üzerine katlayıp böreği rulo yapın. Kat kat kısmı üste gelecek şekilde pişirme kağıdı serili bir tepsiye yerleştirin. Kalan börek ve harçları da aynı şekilde sarıp bitirin.
Kalan yumurta sarısını ayrı bir kapta 2 çorba kaşığı su ile karıştırın. Bu karışımı rulo yaptığınız böreklerin üzerine sürün. · Üzerlerine susam ve çörek otu ekleyin.
Önceden ısıtılmış fansız fırında altlı üstlü 200 derecede 30 – 35 dakika pişirin. Çıtır çıtır bürekleriniz hazır.

© lezzetler.com tarif no:173113 • adı:Midye Börek • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:10.05.2024 - 02:36