MİDYE BÖREĞİ

2 bardak un
200 gram kıyma (arzu edilirse pişmiş tavuk veya kavrulmuş ıspanak da olur.)
6,5 bardak yapılmış börek yağı
2 adet yumurta
150 gram beyazpeynir
Maydanoz
Tuz

Börek hamuru yağlı hamur böreği tarifi üzerine yağlanır. Bohça şeklinde hazınanır, on beş dakika yattıktan sonra tahtanın üzerine hafif un serpilir. Merdane ile bir parmak kalınlığında açılır, bıçakla hamur üç parmak genişliğinde uzun boyunca kesilir. Tekrar üç parmak boyunca kesilir. Böylelikle hamur tamamiyle kesilmiş olur, kesilmesi bitince aksine de ,üç :parmak kesilir, dört köşe küçük parçalar meydana gelir. Bu parçaların teker teker uçları toplanınca büyük ceviz şeklini alır. Parçalar hep bir kaba yerleştirilir, üstü rutubetli bezle örtülür. On beş dakika sonra hamur tahtası üzerine zeytinyağı sürülür, merdaneye de zeytinyağı sürülür. Hamurun bir tanesi tahtanın üzerine ters konur. Merdane ile açılır, bir kenara, ters olarak çevrilir. Böylelikle hamurlar tamamlanır, içine peynir, pişmiş tavuk eti, soğanla pişmiş kıyma, kavrulmuş ıspanak konur. İstenilen şekilde katlanır, pişecek tepsiye yerleştirilir, üzerine yumurta sarısı sürülüp, orta ateşli fırında pişirilir.

ML® Midye Börek için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:8151 • adı:Midye Böreği • gönderen:neyzen • indirme tarihi:10.05.2025 - 18:09