



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUHACİR BÖREĞİ

<https://www.elele.com.tr>

Hamuru için:
5 su bardağı un
2 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
İç harcı için:
300 g kıyma
Yarım kilo ıspanak
2 kuru soğan
1 yemek kaşığı salça
Yarım tatlı kaşığı toz biber
500 g ıspanak
Tuz
Acı toz biber
Üzeri için:
Tereyağı
Susam

Genişçe bir kabın içersine un ve tuzu koyup karıştırın. Unun ortasını açın. Yavaş yavaş su ekleyerek ek, azar azar kenarlardan un alınarak orta yumuşaklıkta bir hamur elde edecek şekilde iyice yoğurun. Gerekirse birkaç kaşık un ilavesi yapın. Hamurun üzerini örtüp çok sıcak olmayan bir ortamda yarım saat kadar dinlendirin. Çok iri olmayacak şekilde doğranan soğanları ısıtılmış ve sıvı yağ eklenmiş tavaya koyun. Hafif kavrulan soğanlara 1 yemek kaşığı salça, kıyma, toz acı biber ve tuz ilave edin. Kıyma kavrulduktan sonra harcin soğuması için kenara alın. İspanağı ayıklayın, ince ince doğrayın, yıkandıktan sonra suyunu süzün. İspanakları kıymalı harca ilave edip karıştırın. Dinlenen hamurdan 12-13 beze yapın. Bezeleri tatlı tabağı büyüklüğünde açın, üstlerini 1-2 tatlı kaşığı eritilmiş tereyağı ile her yerine gelecek şekilde yağlayın. Bezeleri üst üste koyun, hafif genişletin. Son yufkaya kadar buna devam edin. Her koyulan açılmış bezelerin arasına az miktar da tereyağı sürün, böylece genişletmek daha kolay olacaktır. Hamur bu şekilde de biraz dinlendikten sonra çok incelmeyecek şekilde yeniden açın. Ardından bir bıçak yardımıyla hamurun 4 kenarından da kesin, fazla parçaları çıkartın, kare şeklinde tek bir yufka elde edin. El büyüklüğünde kare parçalar kesin. Kare kesilen parçaların ortasına iç harçtan koyun ve isteğe göre zarf ya da bohça şeklinde 4 ucundan ortaya doğru katlayın. Katlanan kısım alta gelecek şekilde yağlı kağıt serili tepsiye dizin. Hamur bitinceye kadar aynı işlemi tekrar edin. Üzerine hafifçe tereyağı sürüp, susam serperek önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak ya da ılık servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:151010 • adı:Muhacir Böreği • gönderen:çiçekçi • indirme tarihi:23.04.2025 - 07:07