OTLU BAHAR BÖREĞİ

https://www.elele.com.tr

Hamuru için:
4 çay bardağı un
2 yumurta
1 çay bardağı zeytinyağı
1.5 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı karbonat
1 çay bardağı su
Tuz
Hamuru açmak için:
2 yemek kaşığı nişasta
1 yemek kaşığı un
1 çay bardağı eritilmiş tereyağı
İç harcı için
Yarım demet ebegümeci
Yarım demet kuzu kulağı
Yarım demet hardal otu
Yarım demet maydanoz
Yarım demet taze soğan
7-8 dal taze kekik
6-7 dal taze fesleğen
2-3 dal dereotu
Yarım kg lor peyniri
Tuz
Karabiber
Kırmızı pul biber
Üzeri için:
1 yemek kaşığı yoğurt
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yumurta sarısı

Hamur için un, yumurta, zeytinyağı, kabartma tozu, karbonat, tuz ve suyu derin bir karıştırma kabına alın. Kulak memesi kıvamında bir hamur elde edecek şekilde yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtüp 40 dakika dinlendirin. İç harcı için yıkayıp süzdüğünüz otları iri doğrayıp geniş bir kaseye alın. Tuz ve baharatları ilave edip elinizle ovun. Dinlenen hamuru 5 eşit bezeye ayırın. Üzerlerine nişasta ve un karışımından serperek pasta tabağı büyüklüğünde açın. Hamurları aralarına eritilmiş tereyağı sürerek üst üste alın ve bir merdaneyle çok ince olmayacak şekilde açın. Hamurun bir kenarı düz olacak şekilde, yaklaşık 10-15 cm içeri doğru katlayın. Hamurun 5 cm içinden başlayarak yarısının tamamını peynir ile kaplayın. Peynirin üzerine hazırladığınız otlu harcı yayın. Hamurun diğer yarısını harcın üzerine kapatıp kenar kısımlarını içe katlayarak geniş bir rulo şekline getirin. Yoğurt zeytinyağı ve yumurta sarısını bir kasede çırpın ve rulo böreğin üzerine sürün. Böreği yağlı kağıt serili fırın tepsisine alın. Üzerine bir kasede karıştırdığınız yoğurt ve zeytinyağından sürün. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında kızarana kadar pişirin. Ilındıktan sonra dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:128961 • adı:Otlu Bahar Böreği • gönderen:atmaca • indirme tarihi:05.05.2024 - 02:48