



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAŞA BÖREĞİ (AYDIN)

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

Hamuru için:

500 gram elenmiş un

3 adet yumurta

1,5 çay kaşığı tuz

2 su bardağı su (aldığı kadar su)

Kıymalı harç için:

250 gram dana kıyma

1 adet soğan (küp doğranmış)

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı kırmızı toz biber

1 çay kaşığı karabiber

3 yemek kaşığı su

1 demet kıyılmış maydanoz

Sosu için:

1 yemek kaşığı sıvı yağ

2 yemek kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı pul biber

Üzeri için:

1 kase çırpılmış yoğurt(isteğe bağlı olarak sarımsaklı)

Öncelikle geniş bir kaseye elenmiş unu alın.

Üzerine yumurtaları, tuzu ve suyu ekleyin.

Karışımı güzelce yoğurun.

Hamur, ele yapışmayan bir kıvama gelene kadar azar azar su ekleyerek yoğurmaya devam edin.

Hamuru toparladıktan sonra, üzerine temiz bir bez örtterek yaklaşık 40 dakika dinlenmeye bırakın.

Bir tavayı ocağa koyun ve altını açın.

Tavaya sıvı yağı ekleyip ısındıktan sonra kıymayı ekleyin.

Kıyma, suyunu salıp çekene kadar kavurun.

Ardından doğranmış soğanları ekleyerek 5 dakika daha kavurmaya devam edin.

Tuz, kırmızı toz biber ve karabiberi ekleyin, 1 dakika daha kavurduktan sonra tavaya suyu ekleyip karıştırmaya devam edin.

En son ince kıyılmış maydanozları ekleyip harcı ocaktan alın.

Küçük bir tavada sıvı yağı ve tereyağını kızdırın.

Üzerine pul biber ekleyip karıştırarak ocaktan alın.

Bu sos, böreğinizin üzerine dökülecek.

Dinlenen hamuru un serpilmiş tezgaha alın ve 8 eşit beze çıkacak şekilde parçalara ayırın.

Her bir bezeyi yuvarlayın.

Bir bezeyi alarak 1 yemek tabağı büyüklüğünde açın.

Hamurlardan birini açarken diğerlerini temiz bir bezle örtmeyi unutmayın, bu şekilde hamurlar kuruma yapmaz.

Açtığınız hamuru kızgın yağda her iki tarafı da altın sarısı olana kadar kızartın.

Kızaran hamurun yağını süzdükten sonra sıcak et suyuna batırın.

Servis tabağına bir hamuru yerleştirin, üzerine 2 yemek kaşığı kıymalı harcı yayın.

Bu işlemi hamurlar bitene kadar tekrarlayın.

En üstteki hamurun üzerine çırpılmış sarımsaklı yoğurt ve hazırladığınız tereyağı sosunu gezdirin.

Son olarak maydanoz ile süsleyerek servise hazır hale getirin.



© lezzetler.com tarif no:180659 • adı:Paşa Böreği (Aydın) • gönderen:dolu • indirme tarihi:03.04.2025 - 02:48