



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PAŞA BÖREĞİ

Hamuru için:

2 su bardağı un

1/2 su bardağı su

1 adet yumurta

2-3 su bardağı et suyu

Harcı için:

2 yemek kaşığı zeytinyağı

1 yemek kaşığı tereyağı

1 adet kuru soğan

500 gr. kıyma

1 tatlı kaşığı mahlep

1 avuç çam fıstığı

1 avuç kuş üzümü

Kızartmak için:

Ayçiçek yağı

Unun içerisine dolu bir tutam tuz atın ve karıştırın. Orta kısmını açıp yumurtayı içerisine kırın. Çatal yardımı ile yumurtayı çirpin ve ardından suyu yavaş yavaş ekleyerek çatalla karıştırın. Hafif toparlanan hamurunuzu tezgaha alın ve elinizle yumuşak bir kıvam elde edene kadar yoğurun. Hazırladığınız hamuru dört eşit parçaya bölün ve tezgahın üzerinde bu parçaları yuvarlayın. Her bir bezeyi tezgahın üzerinde hafif unlayarak merdane yardımı ile tatlı tabağı boyunda açıp kenara alın. Küçük bir tavaya bir parmak kadar yağ koyun ve ocağa alıp yağı ısınmaya bırakın.

Yağ ısınırken soğanları tahtanın üzerinde yemeklik doğrayın. Genişçe bir tavayı ocağa alın ve ısınmaya bırakın. Isınan tavaya zeytinyağı ve tereyağını ekleyip ısıtın. Isınan tavaya soğanları ekleyin ve kavurmaya başlayın. Bu arada iyice ısınan Ayçiçek yağına açtığınız hamuru ekleyip kızartmaya başlayın.

Hafif yumuşayıp kendini bırakan soğanlara kıymayı ilave edin ve tuz ile tatlandırarak iyice kavurun. Et suyunun olduğu genişçe tencereyi ocağın bir başka gözüne alın ve ısınmaya bırakın. Kızaran hamurunuzun diğer tarafını çevirip arkalı önlü kızartmaya devam edin.

Kavrulan kıymanın üzerine mahlep, karabiber, çam fıstığı ve kuş üzümü ekleyip kavurmaya devam edin. Bu arada iyice renk alıp kızaran hamuru önce bir peçetenin üzerine alıp yağından arındırın, ardından hiç vakit kaybetmeden et suyunu alın. Hamur iyice ıslandıktan sonra suyundan süzüp servis tabağına alın. Aynı anda diğer bir hamuru da kızartıp aynı şekilde et suyunu batırın. Tüm hamuru bu şekilde hazırlayın.

Kavurduğunuz kıymalı harcı dörde bölün ve hamurlarının arasını bu harç ile kaplayın. Son hamuru en üste koyduktan sonra hamurun üzerine süzme yoğurdu koyup üzerine son kalan kıymayı yoğurdun üzerine koyun. Küçük bir tencerede 2-3 yemek kaşığı zeytinyağı kızdırın. Isınan yağa pul biber ekleyip böreğin üzerine gezdirerek servis edin.



© lezzetler.com tarif no:156738 • adı:Paşa Böreği • gönderen:Doctor • indirme tarihi:25.04.2025 - 15:08