



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTİS İN PANADAS (ARJANTİN)

<https://www.lezzetsirri.com>

Kordoba Böreği

hamur için:

1/2 kg. un

1 çorba kaşığı toz şeker

40 gr. tereyağı veya içyağı

4 çorba kaşığı süt

ılık su

tuz

iç için:

200 gr. içyağı veya tereyağı

1/2 kg. bonfile

1/2 kg. yeşil soğan

3 havuç

1 acı yeşil biber

2 domates

1 tatlı kaşığı toz kırmızıbiber

1 tatlı kaşığı kimyon

1 çorba kaşığı çekirdeksiz kuru üzüm

10 siyah zeytin

2 katı yumurta

sıvıyağ

karabiber

tuz

Unu, tereyağı veya eritilmiş ve posası alınmış içyağı, ılık süt, şeker, tuz ve aldığı kadar ılık su ile yoğurarak, yumuşak bir hamur hazırlayın. Dinlenmesi için bir kenara bırakın.

Eti önce ince dilimler halinde kesin. Daha sonra bu dilimleri ince şeritler getirin. Bu şeritleri minik parçalar halinde doğrayın. Yeşil biberi, taze yeşil soğanları ince ince kıyın.

Her börek için hemen hemen bir tatlı kaşığı hesabı ile tencereye tereyağı veya arzuya göre posası alınmış içyağını koyun. Eriyince içine eti atın ve hafifçe 5 dakika kadar kavurun. Daha sonra içine ince kıyılmış yeşil soğanları ve biberleri ilave edin ve hafif ateşte çevirerek kavurun. Domateslerin kabuğunu soyup doğrayın.

Havuçları soyun, minik parçalar halinde doğrayın ve domatesle birlikte tenceredeki et, soğan ve biberlerin üzerine atın. Sebzeler yumuşayınca kadar pişirin. Bu arada katı yumurtaları küçük küçük kesin. Zeytinleri ince ince kıyın. Sebzeler pişip rengi değişince, içine küçük küçük kesilmiş katı yumurtaları, ince ince kıyılmış siyah zeytinleri koyun. Karabiberi, tuzu, kırmızı biberi, kimyonu ve çekirdeksiz kuru üzümü ilave edin. Hepsini karıştırıp soğuması için bir kenara bırakın. Hamurdan bir yumurta büyüklüğünde kopardığınız parçaları hemen hemen, bir çay fincanı altı büyüklüğünde kalınca 3 mm. kadar açın. İçine hazırladığınız içten bolca koyun ve kenarlarını birleştirdikten sonra, hamurun ucunu alttan yukarı doğru bukle vererek ve kıvrarak kapatın. Veya daha kolay olarak böreği masaya koyup, kapattığınız iki ucun üzerine çatalla bastırarak şekil verin. Daha sonra yağlanmış bir fırın tepsisine sıralayarak kızgın fırında 20 dakika kadar pişirin. Ya da derin bir tavada kızdırılmış bol yağda 2-3 dakika, börekler altınimsı kahverengi oluncaya kadar çevirerek kızartın.