PATATESLİ AÇMA BÖREK

Hamuru için:
7 su bardağı un
3 su bardağı ılık su
2.5 tatlı kaşığı tuz
Arasına Sürmek için:
2.5 yemek kaşığı tereyağı
1 çay bardağı sıvı yağ
İçi için:
5 büyük boy patates
3 orta boy soğan
1 diş sarımsak
Yarım çay kaşığı karabiber
Pul biber
Nane

Öncelikle iç harcımızın patateslerini soyup suda yumuşak kıvama gelene dek haşlayalım. Onlar suda haşlanırken hamurumuzu yoğurmaya başlayalım. Genişçe bir kaba yedi su bardağı un ve tuz alarak karıştıralım. Üzerine 1 su bardağı ılık su ekleyerek yoğurmaya başlayalım. Suyu azar azar ilave ederek ele hafif yapışır bir kıvamda olmasını sağlayalım. Yoğurma kabında 5-6 dakika yoğuralım. Ardından tezgaha un serperek hamuru tezgaha alalım ve tekrar 10 dakika yoğuralım. Hafif yumuşak, ipeksi bir kıvam elde etmeliyiz. Ardından hamuru 6 eşit parçaya bölerek yuvarlak bezeler haline getirelim. Oluşan 6 bezeyi bir tepsinin üzerine alarak üzerine nemli bez serip, 30 dakika dinlendirelim. Pişen patatesleri bir kenara alıp soğumasını bekleyelim. Ayrı bir tencereye de soğanları minik minik doğrayarak sararıncaya kadar kavuralım; bir süre sonra üzerine küçük küçük doğranmış patatesleri ve baharatları da katarak kavuralım. İşlem bitince kenara soğumaya alalım. Hamurumuz için kenarda bekleyen bezeleri tek tek un serperek merdane yardımıyla servis tabağı boyutunda açalım. Açtığımız bezeleri, her katına tereyağı sürerek dizelim. En üst katını bir poşet yardımıyla kapatıp, 40 dakika daha dinlendirelim. Bu süre zarfında hamurumuz hem yumuşacık olacak hem de çok kolay açılacaktır. Daha sonra en üst kattaki bezeyi alarak geniş tezgaha alalım kenarlarından yavaşça el yardımıyla açmaya başlayalım. Sonuna kadar açtıktan sonra kenardaki fazlalık hamurları ister elinizde bastırarak ister bıçak yardımıyla keserek alabilirsiniz. Diğer kenarına harcımızı ekleyerek katlamaya başlayalım. Katladığımız her hamuru tepsiye dizelim. Bu ölçü ile tam bir fırın tepsisi dolmuş olacaktır. Böreklerimizi hazırladıktan sonra arta kalan tereyağına 1 adet yumurta sarısı ekleyip böreğin üzerine sürelim. İlk etapta alt üst ayarlı 150°'de 40 dakika, son 15 dakika kala fan ayarında pişirerek çıtır çıtır olmasını sağlayabilirsiniz. Böreğimiz piştikten sonra dışarı alıp üzerini bir bezle kapatıp yarım saat dinlendirin.

© lezzetler.com tarif no:166916 • adı:Patatesli Açma Börek • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:27.04.2024 - 23:18