



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ AÇMA BÖREK

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

Hamuru için:

1 paket (10 gramlık) kuru maya

1 çay bardağı yoğurt

1 çay bardağı sıvı yağ

1 su bardağı ılık süt

1 tatlı kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı tuz

Aldığı kadar un

İçi için:

6 adet patates

2 adet soğan

3 çorba kaşığı sıvı yağ

1 demet maydanoz

Tuz

Karabiber

Pul biber

Hamurun aralarını yağlamak için:

1 su bardağı sıvı yağ

Üzeri için:

1 çorba kaşığı tereyağı

Öncelikle hamur için yoğurma kabına 2 su bardağı un koyup, ortasını havuz şeklinde açın. Maya, yoğurt, sıvı yağ, süt, toz şeker ve tuzu ilave edin. Yoğurmaya başlayın ve yumuşak bir hamur elde edene kadar un ekleyin. Yumuşak ve ele yapışmayan bir hamur elde edince üzerini nemli bir bezle örtüp, oda sıcaklığında 45 dakika mayalanmaya bırakın. 2 iç malzeme için patatesleri haşlayın ve kabuğunu soyun. Bir çatal yardımıyla ezin ve bir kenara alın. Yemeklik doğranmış soğan ve sıvı yağı bir tencereye koyup, 1 dakika kavurun. Patates, tuz, karabiber ve pul biber ekleyip, karıştırın. En son kıyılmış maydanozu ilave edip, tencereyi ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Mayalanan hamurdan 8 adet beze yapın ve her bir bezeyi orta büyüklükte bir fırın tepsisi genişliğinde açın. Tepsiyi yağlayın ve 1 adet yufkayı serip, üzerini tekrar yağlayın. İkinci yufkayı serin ve yağlayın. Üst üste 4 yufka olduğunda (her birinin arası yağlanacak) iç harcı yayın. Kalan 4 adet yufkayı da aynı şekilde aralarını yağlayarak üst üste koyun. En üste serdiğiniz yufkayı da yağlayın ve önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Böreği fırından aldıktan sonra sıcakken üzerine tereyağı sürün. Dilimleyerek, sıcak olarak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:158996 • adi:Patatesli Açma Börek • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:25.04.2024 - 15:22