PATATESLİ TEPSİ BÖREĞİ

Hamuru İçin:
1 tatlı kaşığı kuru maya
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı zeytin yağı
1 çay kaşığı şeker
3 su bardağı un
1 su bardağı ılık su
İçi İçin:
4 orta boy patates
1 orta boy soğan
1 çay bardağı zeytin yağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı karabiber
Üzeri İçin:
1 çay bardağı yoğurt

3 su bardağı unu yoğurma kabına koyalım.
1 su bardağı ılık suya tuz, şeker, mayayı koyup eriyene kadar karıştıralım.
Karıştırdığımız suyu, unun üzerine dökelim.
Sıvıyağ da ekleyip, hamuru yoğuralım.
Çok sert olmayacak şekilde yumuşak bir hamur elde edelim.
Hamuru ılık bir ortamda, mayalanmaya bırakalım.
Patatesleri haşlayalım, soğanları yemeklik doğrayalım.
Tavada salça ile kavuralım.
Patatesleri soyup ezelim, püre haline getirelim.
Kavurduğumuz soğanı püre ile karıştıralım.
Fırınımızı 200°C ye ayarlayıp, ısınmaya bırakalım.
Mayalanan hamuru, 6 eşit yumak haline getirelim.
Tepsi büyüklüğünde, 6 yufka elde edelim.
İç harcımızı, 2 eşit parçaya bölelim.
Tepsiyi yağlayalım.
1. yufkayı serelim üzerine yağ sürelim.
2. yufkayı serelim iç harcından koyalım.
3. yufkayı serelim arasına yağ sürelim.
4. yufkayı serelim iç harcından koyalım.
5. yufkayı serelim üzerine yağ sürelim.
6. yufkayı serelim en üste kalan yağımızı yoğurt ile karıştırıp üzerine sürelim.
Kareler halinde dilimleyip, 200°C de ısıttığımız fırında 30 dakika pişirelim.

© lezzetler.com tarif no:157070 • adı:Patatesli Tepsi Böreği • gönderen:Doctor • indirme tarihi:25.05.2024 - 23:39