PATLICANLI BÖREK

https://www.droetker.com.tr

Hamur:
2 - 3 tatlı kaşığı Dr. Oetker Aktif Maya
0,5 çay bardağı ılık süt
4 - 4,5 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
1 tutam toz şeker
1,5 su bardağı ılık süt
0,5 çay bardağı sıvı yağ
Dolgu:
500 g patlıcan
1 çay kaşığı tuz
2 adet kuru soğan
0,5 çay bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
1 çay bardağı su
Sürmek için:
1 çay bardağı sıvı yağ
Üzeri için:
1 yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı sıvı yağ
Kalıp:
Dikdörtgen kalıp (22x27 cm)

Mayayı bir kaseye alın ve üzerine yarım çay bardağı ılık sütü ilave edin. Kaşık ile birkaç kez karıştırıp 10-15 dakika bekletin. Unu derin bir kaba eleyin ve üzerine beklettiğiniz mayayı ilave edin. Tuz, toz şeker, süt ve sıvı yağı ekleyip yumuşak bir hamur elde edinceye kadar iyice yoğurun. Üzerini kapatıp ılık ortamda 40-45 dakika bekletin.
Patlıcanı alacalı soyup minik küpler şeklinde doğrayın. Üzerine 1 çay kaşığı tuz ile üzerini kapatacak kadar su ilave edip karıştırın ve 20 dakika bekletin. Süre sonunda eliniz ile sıkarak fazla suyunu çıkarın. Soğanları minik küpler şeklinde doğrayıp bir tavaya alın. Sıvı yağı ekleyip orta ateşte 2 dakika kavurun. Patlıcan, pul biber ve karabiberi ekleyip 2 dakika daha kavurun. Üzerine 1 çay bardağı suyu ilave edin ve arada karıştırarak suyunu çekinceye kadar pişirin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.
Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.
Alt-üst pişirme: 180 °C
Turbo pişirme: 170 °C
Mayalanan hamuru kısa bir süre yoğurun ve 12 eşit parçaya bölün. Bir parça hamuru alıp merdane ile 16 cm çapında açın ve üzerine sıvı yağ sürün. İkinci hamuru da aynı şekilde açın, ilk hamurun üzerine koyun ve sıvı yağ sürün. Üst üste 6 hamur oluncaya kadar aynı şekilde sıralayın. Daha sonra bu altılı hamuru yanlardan ortaya doğru bohça şeklinde katlayın. Kalan 6 hamuru da aynı şekilde hazırlayın. Üzerlerini kapatıp 20 dakika bekletin. Süre sonunda ilk hamuru kalıba alın ve elinizle yayın. Üzerine patlıcanlı dolguyu, onun üzerine de ikinci hamuru yayın. Üzerine yumurta sarısı ve sıvı yağ sürüp pişirin.
Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika
Fırından çıkarıp ılık veya soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:169357 • adı:Patlıcanlı Börek • gönderen:gül • indirme tarihi:21.05.2024 - 21:02