RULO BÖREK

750 gr un
1 tatlı kaşığı tuz
aldığı kadar su
kırmızı bibe
250 gr. kıyma,
1 patates
2 soğan
1 tatlı kaşığı karbonat

750 gr undan, su karbonat ve tuz koyarak bir hamur elde ediniz. Hamura ortadan ikiye bölüp 10 dakika dinlendiriniz. Bir parçayı 10 pazıya bölüp servis tabağı büyüklüğünde açın. 10 açılmış hamurun aralarını yağlayıp üst üste koyun ve buzdolabında bırakın. Diğer hamurlan da aynı şekilde açıp yağladıktan sonra buzdolabına koyun. Hamurları 10 dakika bekledikten sonra buzdolabından çıkartıp dikdörtgen şeklinde açın. Kıymalı içi koyup ha-mura rulo haline getirin. Yağlanmış tepsiye koyun. Diğer hamura da aynı şekilde açıp rulo yaptıktan sonra tepsiye koyup, kızgın fırına verin.
İçin hazırlanması: Kıyılmış soğan, rendelenmiş patates ve 2 kaşık yağı kavuran. Kıymayı da ilave edip bir miktar daha kavurun.

Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 27.02.2024

© lezzetler.com tarif no:23701 • adı:RULO BÖREK • gönderen:nevra • indirme tarihi:07.05.2024 - 12:22