RUMELİ BÖREĞİ (EDİRNE)

Edirne İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1/2 Kg. Un
125 gr. Tereyağı
125 gr. Margarin
1 Adet yumurta
1 Çorba kaşağı yoğurt
1 Tatlı kaşığı sirke
Su
Tuz
İçi için:
100 Gr. Kıyma veya Peynir
2 Adet Soğan
Maydonaz
Dolma Fıstığı
Kuşüzümü
Karabiber
Tuz

İçi için, soğan halka halka doğranır, çok az bir yağ ile öldürülür, kıyma, fıstık ilave edilir ve beraber kavrulur, kuş üzümü, tuz, karabiber, ince kıyılmış maydanoz ilave edilir.
Un havuz şeklinde açılır içine tuz, yumurta, yoğurt, sirke konur, su ile yoğurularak kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilir.
20 dakika üzeri örtülerek dinlendirilir. Sonra ceviz büyüklüğünde bezelere ayrılıp, tekrar dinlendirilir.
Bezeler servis tabağı büyüklüğünde açılır, açılan yufkaların içine hazırladığımız iç malzemeler konur ve muska halinde şekil verilir.
Az yağlanmış tepsiye dizilir, üzerine yumurta sarısı sürülür, isteğe göre üzerine çörekotu, susam karışık olarak serpilir, soğuk fırına sürülür.
Fırın 200 dereceye ayarlanır hamur kabarınca 150 dereceye düşürülür, yeterince pişirilince servise hazırlanır.