RUMELİ BÖREĞİ

6 su bardağı un
1 çorba kaşığı sirke
Tuz
Yeteri kadar ılık su
Aralarına sürmek için:
3 su bardağı sıvı yağ
İçi için:
750 gram pırasa
2 adet soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
250 gram kıyma
Tuz
Karabiber
Pul biber
Üzerine:
1 adet yumurta sarısı

Yoğurma kabına unu eleyin. Sirke ve tuz ilave ettikten sonra kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar ılık su katarak yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örterek 15-20 dakika dinlendirin ve 3 parçaya ayırın. Her parçayı 10 adet bezeye ayırın ve toplam 30 adet beze elde edin. Önce 10 adet bezeyi unlayarak kahve tabağı büyüklüğünde açın. Aralarına 1 su bardağı sıvı yağ sürerek üst üste koyun. Daha sonra tek bir yufka olacak şekilde açın. Diğer bezeleri de aynı şekilde hazırlayın. Toplam 3 adet büyük yufka elde edin. İç harç için tereyağı, kıyılmış pırasa ve soğanı tencereye alıp kavurun. Kıyma katın ve 2-3 dakika daha kavurduktan sonra ocaktan alın. Tuz, karabiber ve pul biber ilave ettikten sonra tüm malzemeyi karıştırıp, soğumaya bırakın. Soğuyan iç harcı üçe ayırın. Açtığınız 3 adet yufkayı ortadan ikiye kesin ve toplam 6 adet yarım yufka elde edin. Yufkanın yuvarlak kısmına pırasalı iç harçtan koyun ve rulo şeklinde sarın. 7-8 cm uzunluğunda kesip, yağlanmış fırın tepsisine dizin. Diğer yufkaları da aynı şekilde hazırlayın. Böreklerin üzerine yumurta sarısı sürün ve önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

Not: Dilerseniz börek iç harcına maydanoz da katabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:159016 • adı:Rumeli Böreği • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:26.04.2024 - 20:46