ŞAMBRAK

2 adet yumurta
1 yemek kaşığı sirke
4,5 su bardağı un
Alabildiğince su
500 gr. orta yağlı kıyma
2 adet orta boy soğan
2 adet orta boy domates
2-3 dal taze yeşil soğan
½ demet maydanoz
2 adet yeşil taze biber
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı kızartma yağı

Önce böreğin iç harcı için; kıyma ve soğan geniş bir tavada sürekli karıştırılarak 7-8 dakika kadar kavrulur ve ateşten alınır. İçine tuz ve baharatlarla beraber, domates, yeşil biber ve soğan, maydanoz eklenip iyice karıştırılır, bir kenara bırakın. Öte yandan derin bir karıştırma kabının içine, yumurta kırılır, sirke ve un eklenerek yoğrulur. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edinceye değin, azar azar su eklenerek iyice yoğrulur. Sonra üzerine nemli bir mutfak peçetesi kapatarak, hamur en az 30 dakika dinlenmeye bırakılır. Dinlenen hamurdan kabuklu ceviz büyüklüğünde parçalar koparılarak, hafif unlu bir tezgahın üzerinde çay tabağı büyüklüğünde açılır.
Yaklaşık 1 yemek kaşığı dolusu kıymalı iç harçtan açılan hamurların kenarına koyulup, üstüne katlanır. Böylece hazırladığımız D şeklinde, yarım daire formundaki böreklerimizi kızgın yağda önlü arkalı kızartıp, sıcak olarak servise sunalım.

© lezzetler.com tarif no:113540 • adı:Şambrak • gönderen:sarı çizme • indirme tarihi:27.04.2024 - 17:10