



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZE DOLGULU BAHARATLI BÖREKLER

<https://www.sabah.com.tr>

Hamuru için:

4 su bardağı un

1 adet yumurta

1 su bardağı su

1 çay kaşığı tuz

İçi için:

3 adet dövülmüş karanfil

2 adet ezilmiş kakule tohumu

2 yemek kaşığı zeytinyağı

7-8 adet mantar

2 diş sarımsak

1 çay bardağı dondurulmuş bezelye

2 adet haşlanmış patates

1 çay bardağı kaşar peyniri

Taraklı keş peyniri

Tuz

Karabiber

Soğan sosu için:

4 adet piyazlık doğranmış soğan

Yarım çay bardağı zeytinyağı

1 adet yıldız anason

Bir tutam tarçın

Tuz

Karabiber

Kızartmak için:

2 yemek kaşığı tereyağı

Hamuru için unu geniş bir kaba alıp, yumurta, su ve tuzla karıştırarak pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar yoğurun. Üzerine nemli bir bez örterek dinlenmeye bırakın.

Diğer taraftan iç malzeme için zeytinyağını küçük bir tavaya alıp üzerine kıyılmış mantar ve sarımsak ekleyerek mantar suyunu salıp çekene kadar pişirin. Bezelyeyi katıp 1-2 dakika kavurun ve haşlanmış patatesleri ezerek üzerine ekleyin. Karanfil, kakule, karabiber ve tuz katın. Bezelye yumuşayana kadar pişirip ocaktan alın.

Ilındıktan sonra ufalanmış peyniri ekleyip karıştırın.

Soğan sosu için zeytinyağı ve soğanı kısık ateşte soğanlar karamelize olana kadar pişirin. Tuz ve baharatları ekleyip birkaç dakika daha pişirip ocaktan alın.

Dinlenen hamuru unlu zeminde bıçak sırtı kalınlığında açın. Hamurdan su bardağı ağzı ile yuvarlaklar kesin.

Kestiğiniz hamurların uç kısmına hazırladığınız harçtan koyup elinizle bastırarak kapatın. Kenar kısımlarını kıvrarak veya hamur ruleti ile keserek şekil verin.

Daha sonra kaynayan tuzlu suya atın. Hamurlar suyun üzerine çıkınca delikli kepçe ile alıp bir havlu üzerine yan yana çıkarın. Tereyağını yapışmaz yüzeyli bir tavaya alıp börekleri önlü arkalı kızartın ve soğanlı sos eşliğinde servis yapın.

