SEBZELİ BÖREK (MİLFÖY)

32 adet
1 çorba kaşığı sıvı yağ
1 adet küçük soğan
1 diş sarımsak
2 tatlı kaşığı rendelenmiş taze zencefil
1 tatlı kaşığı hardal tohumu
1 tatlı kaşığı toz kimyon
1/2 tatlı kaşığı zerdeçal
1/4 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
300 gram patates 1/2 su bardağı dondurulmuş bezelye
2 çorba kaşığı kıyılmış taze kişniş
Tuz
4 yaprak milföy hamuru
Sıvı yağ
Yoğurt sosu için:
Yarım salatalık
1 su bardağı yoğurt
2 çorba kaşığı kıyılmış taze nane veya kuru nane

Sıvı yağı bir tavada kızdırın. İçine ince doğranmış soğan, dövülmüş sarımsak ve rendelenmiş zencefili koyun. Kısık ateşte 5 dakika veya soğanlar yumuşayana dek pişirin. Baharatları da ekleyin. Birlikte bir dakika pişirin. Patatesleri tavla zarı iriliğinde doğrayın. Suyu ilave edin. Kapağını kapatın. 5-10 dakika veya patatesler yumuşayana dek arasıra karıştırarak pişirin. Çıkarıp, süzün. Tavayı ocaktan alın. İçine kişniş, bezelye ve tuz koyun. Soğutun. Hamurdan 16x20 cm'lik yuvarlaklar kesin. Yarım daireleri katlayarak koni haline getirin. Her koninin içine 2 tatlı kaşığı kadar iç doldurun. Kenarlarım bastırarak kapatın. Sıvı yağı orta boy bir tencerede kızdırın. Altın sarısı renk alana dek 2-3 dakika kızartın. Mutfak havlusunun üzerine çıkarıp, fazla yağlarını alın. Sıcak sıcak yoğurtlu sosla birlikte servis yapın.

Yoğurtlu sos için: Salatalığı soyun. Ortasındaki çekirdekli kısmı çıkarın. Etli kısmını küçük küçük kesin. Yoğurt ve naneyle karıştırın.

Not: Böreklerin harcını 1 gün önceden hazırlayabilir, ikramdan hemen önce hamurun içine doldurup kızartabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:36452 • adı:Sebzeli Börek (Milföy) • gönderen:Ebru San • indirme tarihi:02.05.2024 - 09:17