SU BÖREĞİ (BAYBURT)

Bayburt Valiliği

6 yumurta
1 su bardagu süt
1 yemek kaşıgı sıvı yag
Tuz
Aldıgı kadar un
200 gr kıyma
2 yemek kaşıgı dargun
Karabiber
Tereyağı en az 150 gr

6 yumurtayı kırın. içine tuzu sütü ekleyin çırpın. 1 kaşık yagıda ekleyin. üzerine unu yavaş yavaş ekleyin. katı hamur elde etmek için iyice bir yogurun. sonra küçük küçük parçalara ayırın 12 parça halinde olcak. 2 saat dinlendirin. Eettt geldik zor kısmına alın oklavaları belinize elinize kuvvet açmaya başlayın. kıymayı biraz sıvı yagla kavurun. dargun ve karabiberde ekleyin tuzuda unutmayın. Bir tencerede bol su kaynatın. kaynayan suya yufkaları atmaya başlayın sonra soguk suya batırın çıkarın. hepsini tek tek haşlayıp aralarına tereyag sürün. ortaya gelince harcıda dökün ve katları tamamlayın. Önceden 200 derecede ısıttığınız fırında böreğin altı-üstü kızarana kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:131978 • adı:Su Böreği (Bayburt) • gönderen:fido • indirme tarihi:15.05.2024 - 22:37