# TANDIR BÖREĞİ (KAYSERİ)

https://www.kulturportali.gov.tr

3 avuç dolusu un (iki avuç birleştirilerek ölçülür)
1 çay bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı tuz
2 yemek kaşığı sıvıyağ
Kibrit kutusu kadar yaş maya
125 gr margarin
4 yemek kaşığı tahin
İçi için;
150 gr kıyma
2 adet kıyılmış soğan
Kıyılmış maydanoz
Cırgalan kırmızı toz biber
Tuz

Bir kabın içersine ılık su, yağ, tuz ve maya konularak maya iyice eritilir. Üzerine unu eklenerek yoğrulur. Üç bezeye ayrılır. Bir tavada margarin eritilir ve ocaktan alınır üzerine tahini eklenerek karıştırılır. Bezeler tek tek incecik açılır üzerine tahinli yağı sürülerek ortadan açılan yufka delinerek içten dışa doğru rulo yapılarak katlanır bir tabağa konularak dolapta dondurulur (dinlendirilir). Üç beze de aynı şekilde yapılarak hazırlanır. Bir tencerede önce yağ ile soğan daha sonra kıyması ve baharatı kavrulur. Söndürdükten sonra maydanozu eklenerek karıştırılır. Dinlendirilen hamurlar tek tek alınarak tepsinin büyüklüğünde açılır. İlk kat, yağlanmış tepsiye serilir üzerine kıyması konularak ikinci katı da serilir. Kalan harç dökülerek son hamurla kapatılır. Üzerine yumurta sarısı ve susam serpilerek 175-200 derece fırında üzeri iyice kızarıp, içini çekene kadar pişirilir.



© lezzetler.com tarif no:116409 • adı:Tandır Böreği (Kayseri) • gönderen:Atsız Suvari • indirme tarihi:19.03.2024 - 16:46