TATAR BÖREĞİ

https://erzurum25.net

Malzemeler:
Harcı için;
200gr kıyma
1 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
1 küçük soğan
Tuz, taze çekilmiş karabiber
1,5 çorba kaşığı su
Hamuru için;
300gr un
250gr süzme yoğurt
Kuru nane
45gr margarin

Ön Hazırlık
Unu tuzla birlikte eleyip, ortasını havuz biçiminde açıp, suyu koyun. Elinizle karıştırarak una suyu yedirin.
Hamuru yoğurun, üzerine nemli bir bez örtüp 15-20 dakika dinlendirin. Hamuru dört eşit parçaya kesin ve her hamur parçasını elinizle bastırarak yayvan ve yuvarlak hale getirin. Parçaların herbirinin üzerine un serperek 40cm X 40cm boyutunda, 3mm kalınlığında açın. 6cm X 6cm boyutlarında kesin.
Harcı hamur parçalarının ortasına yerleştirin. Muska şeklinde kenarlarını bastırarak kapatın.
Bir tencereye tuzlu su koyup, kaynatın ve tatar böreklerini hafif diri kalıcak şekilde 10-12 dakika haşlayın. Delikli kepçe ile sularını iyice süzdürerek bir kaba aktarın.
Tatar böreklerini önceden ısıtılmış çukur tabaklara aktarın. Üzerlerine ılık yoğurt sosunu dökün.

Yapılışı;
Ön hazırlık olarak soğanı rendeleyin, sarımsağı dövün.
Harcı hazırlamak için bir kapta kıyma, maydanoz, soğan, tuz, karabiber ve suyu iyice karıştırın.
Hamuru ön hazırlık bölümünde gösterildiği biçimde açın, harcını yerleştirin ve haşlayın.
Yoğurdu benmaride ılık tutun.
Hazırladığınız yoğurt soslu tatar böreklerini, küçük bir sahanda erittiğiniz 3 çorba kaşığı margarini üzerine gezdirerek servis yapın.

Fotoğraf "nazenin" tarafından gönderildi. 01.06.2020

© lezzetler.com tarif no:51317 • adı:Tatar Böreği • gönderen:Saadet • indirme tarihi:10.05.2024 - 01:50