TATAR BÖREĞİ

1 yumurta
500 gram un
2 yemek kaşığı sıvıyağ
250 gram orta yağlı dana kıyma
400 gram yoğurt
yarım demet maydanoz
1 adet orta büyüklükte kuru soğan
1 yemek kaşığı zeytinyağı
Kırmızıbiber
Karabiber
Kuru nane
Bir miktar su
Tuz

Uygun bir kaba un elenir ve ortası havuz şeklinde açılır. İçine yumurta kırılıp, tuz eklenerek yumuşak bir hamur elde edilir. Hamur yoğrulduktan sonra üzerine nemli bez örtülerek 30 dakika dinlendirilir. Sonra 3 milimetre incelikte açılarak 4 santimlik karelere bölünür. Tavaya kıyma, doğranmış soğan, kıyılmış maydanoz, biberler ve tuz eklenerek kavrulur. Her bir karenin ortasına bu karışımdan konarak üçgen şeklinde kapatılır. Ayrı bir tencereye su, tuz ve zeytinyağı koyularak kaynatılır. Hamurlar içine atılarak 20 dakika kadar haşlanır. Haşlanan börekler delikli kepçe ile alınarak servis tabaklarına konur. Böreklerin üzerine yoğurt, nane ve kırmızıbiber karıştırılmış yağ gezdirilir.

© lezzetler.com tarif no:7681 • adı:Tatar Böreği • gönderen:Nimet Hanım • indirme tarihi:25.04.2024 - 14:37