TAVADA MERCİMEKLİ VE HAŞHAŞLI GÜL BÖREĞİ

http://www.hurriyet.com.tr

2-3 adet yufka
1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
3 çorba kaşığı haşhaş ezmesi
1 adet büyük baş kuru soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
Tuz
İstenilen baharatlar

Önceden haşlanmış olan yeşil mercimeği ve kuru soğanı beraber soteleyin. Kuru soğanın saldığı suyla sotelemek isterseniz soğanları yağdan önce koyun. Karabiber ve tuzu ekleyin. Tercihe bağlı olarak maydanoz ve pul biber eklenebilir. Yufkayı düzgün bir şekilde tezgaha serin. Haşhaş ezmesini bir kap içerisinde zeytinyağı ile harmanlayarak inceltin. Haşhaşı yufka üzerinde kaşıkla gezdirin ve yayın. Haşhaşın yufkaya daha hızlı yayılması için yufkanın kenarlarından üzerine doğru açıp kapatın.
Yufkayı 4 eşit parçaya kesin. Bu parçaların her birini yeniden 2 parçaya bölerek üçgenler oluşturun. İç malzemesini parçaların geniş tarafına yayıp rulo yapın. Bir tur kendi etrafında yuvarlayıp tavaya yerleştirin. Kullanacağınız tavayı yağlamayın. Böreklerin içindeki yağdan dolayı ek yağa gerek kalmaz ve tavaya yapışmaz. Tercihen seramik tava kullanın.
Yufkaları tavaya sırasıyla dizerek tamamını doldurun. Ocak üzerinde çevirerek pişirin. Belirli zaman aralıklarında ocağın ateşini azaltarak tavayı sallayın. Malzemelerden geri kalan haşhaşlı sosu tavadaki böreklerin üzerine sürün. Tavaya yapışmadığı için her gülü çevirip diğer yüzünü pişirin. İç malzemesiyle özleşmesi için zaman zaman ocağın ateşini kısın.

© lezzetler.com tarif no:141286 • adı:Tavada Mercimekli ve Haşhaşlı Gül Böreği • gönderen:semagül • indirme tarihi:23.04.2024 - 09:03