TAZE SOĞANLI ENGİNARLI BÖREK

2 su bardağı un
3 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı yoğurt
1 çorba kaşığı sıvı yağı
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
200 gram enginar kalbi
1 damat taze soğan
3 çorba kaşığı zeytinyağı
3 diş sarımsak
10 adet mantar
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı süt

Hamuru için derin bir kabın içinde unu, tereyağını yoğurdu ve sıvı yağını karıştırıp yoğurun. Yumuşak bir hamur elde edip 10 dakika dinlendirin. Bu arada içi için tavaya irice doğranmış mantarları zeytinyağı ile beraber 5 dakika kavurun. Üzerine irice doğranmış taze soğanı ve enginar kalbini ekleyip 2 dakika daha kavurun. Ayrı bir tavada tereyağını eritip unu üzerine ekleyin ve kavurup süt ekleyin. Bu beyaz sosu da ocaktan alın. Hamuru fırın kabına kenarlarını kaplayacak şekilde yerleştirin. Sebzelerin bir kısmını ayırıp diğer kısmını sosla karıştırın ve tepsideki hamurun içine yayın. 200 derecede 15 dakika pişirip çıkartın. Üzerine de servis yaparken ayırdığınız sebzeleri yerleştin. Sıcak olarak ikram edin.

© lezzetler.com tarif no:75210 • adı:Taze Soğanlı Enginarlı Börek • gönderen:aylinakışık • indirme tarihi:05.05.2024 - 16:47