TEPSİ BÖREĞİ (VEJETARYEN)

Vejetaryen Türk Mutfağı
Kültür ve Turizm Bakanlığı

8 bardak un
4 yumurta
1 bardak su
6 tatlı kaşığı sıvıyağ
2 tatlı kaşığı sirke
2 tatlı kaşığı tuz
1/2 bardak eritilmiş tereyağı veya margarin
İçi :
4 bardak kesilmiş ıspanak yaprağı
2 büyük küçük küçük doğranmış soğan
1/2 bardak sıvıyağ
2 tatlı kaşığı tuz
2 tatlı kaşığı karabiber
1 bardak ufalanmış beyaz peynir

Büyük bir kaseye 8 bardak un koyup ortasını havuz gibi açın ve içine yumurtaları, tuz, yağ ve yarım bardak suyu koyun. İyice karıştırıp yumuşak bir hamur haline getirin. Her bir hamur topu 50 cm. lik yuvarlak daire biçiminde açıldığında önceden yağlanmış pyrex ya da teflon tepsiye koyun. Hamurun her bir katının arasına yarı süt yarı sıvıyağ (Bir bardak süt, yarım bardak sıvıyağ) sürülmek suretiyle üstüste koyun. 4 kat tamamlanınca araya harcını koyun (iki kat malzemeyle hazırlanmış olması gerekir) eşit bir şekilde tüm zemini döşeyip üzerine dört kat hamur daha koyun. Son hamurun üstüne eritilmiş tereyağı ve iyi çırpılmış yumurta sürülmelidir. Orta hararette bir saat kadar pişirin ve istediğiniz büyüklükte kare şeklinde kesin.

Not: Bu böreği yapmak için hazır filo hamurunu satın alıp kullanabilirsiniz, fakat mutlaka iki yaprak hamurunu tekmiş gibi kullanın ya da her yaprağın üstüne yağ sürün.

© lezzetler.com tarif no:40908 • adı:TEPSİ BÖREĞİ (vejetaryen) • gönderen:domino • indirme tarihi:23.04.2024 - 16:06