URFA BÖREĞİ (ŞANLIURFA)

Hamuru için;
Yaklaşık 2,5-3 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı karbonat
1 yemek kaşığı yoğurt
2 yemek kaşığı sıvıyağ
1/2 su bardağı su
İçi:
250 gram yağsız kıyma
1 adet orta boy soğan
1 tatlı kaşığı domates salçası
4 çay kaşığı kırmızı pul biber ya da isot
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
Kızartmak için:
1 su bardağı sıvıyağ

Unu ve tuzu derin bir kaba koyup karıştırın. Karbonatı ekleyip karıştırın sonra su, yoğurt, sıvıyağ ilave edin. Hamuru iyice yoğurup oda ısısında dinlenmeye bırakın.
İç harcı için kıymayı ve çok ince doğranmış soğanı bir tavada 5-6 dakika kavurun. Tuz, karabiber ve isotu katıp 1 dakika kavurun ocaktan alıp soğumaya bırakın.
Dinlenen hamurdan ceviz kadar parçalar alın ve merdane ile çay tabağı büyüklüğünde açın. Açılan hamurun üzerine iç malzemeden 1'er kaşık koyun. Hamuru toplayıp tıpkı torba gibi yukarıda kapatıp yapıştırın.
Bütün hamurları hazırladıktan sonra derin tavada sıvıyağ ile kızartıp sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:89049 • adı:Urfa Böreği (Şanlıurfa) • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:08.05.2024 - 11:31