



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UŞAK BÖREĞİ (UŞAK)

Malzemeler:

- 8 su bardağı un
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı nişasta
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Açmak için:
- 1 adet ekmeğin içi
- Yarım demet ıspanak
- 4 adet kuru soğan
- 4 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

Tarifi:

Yoğurma kabına unu koyup, ortasını havuz gibi açın. Su ilave edip, yoğurun. Yumuşak bir hamur tutun, 20 dakika dinlendirin.

Ekmeğin içini ufalayın. Yıkayıp süzdüğünüz ıspanağı ince ince doğrayıp, bekletin.

Ayrı bir kapta yumurta, karabiber ve tuzu çırpın.

Zar şeklinde doğradığınız soğanı tereyağıyla pembeleşene kadar kavurun. Çırpılmış yumurtayı döküp, hızlı hızlı karıştırın. Yumurta fazla pişmeden ocağın altını kapatın. Ekmeğin içi ve ıspanağı ekleyip bekletin.

Hamurdan 20 adet eşit beze yapıp, pasta tabağı büyüklüğünde açın. 10 tanesinin içine eritilmiş tereyağı sürüp, üst üste koyun ve hepsini fırın tepsisi büyüklüğünde açın. Sonra da yağlanmış fırın tepsisine serip hazırladığınız içi yerleştirin. Diğer 10 bezeye de aynı işlemi uygulayıp, harcın üstüne serin. Kalan yağı yumurta sarısıyla karıştırıp böreğin üstüne sürün. 175 derecelik fırında 25 dakika pişirin.



Fotoğraf "sabire şensoy" tarafından gönderildi. 29.09.2019