



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

YUMURTALI BÖREK (BOLU)

Un (4 bardak)
Margarin (yarım paket ve + 1 yemek kaşığı)
Tuz (1 tatlı kaşığı)
Su (1,5 bardak)
Harcı için:
Taze soğan (10 adet, doğranmış)
Yumurta (3 adet)
Maydanoz (1 demet, doğranmış)
Karabiber (yarım tatlı kaşığı)
Tuz (1 tatlı kaşığı)
Pul biber (1 tatlı kaşığı)

Oval bir kaba 4 bardak un koyun. Unun ortasını açarak içine 1 tatlı kaşığı tuz ve üzerine 1,5 su bardağı ka dar su ilave ederek hamuru elinizle 2 dakika kadar yoğurun. Bu sürenin sonunda hamurun üzerine kağıt hav lu örtetek dinlenmeye bırakın.

Ocağa aldığınız küçük bir tavaya yarım paket ve büyük tavaya 1 yemek kaşığı margarin koyun. Büyük tava daki yağ eriyince içine önceden küçük küçük doğradığınız 10 adet taze soğanı ilave edip karıştırarak kavurun 5-6 dakika sonra kavru lan soğanların üzerine önceden ince ince doğradığınız 1 demet maydanozu ekleyii birkaç kez karıştırın. Bu sırada tavadaki eriyen yağı tezgaha alın.

Soğan ve maydanozların üzerine 3 adet yumurta kırıp birkaç kez karıştırarak 1 tatlı kaşığı tuz, yarım tatlı ka şığı karabiber, 1 tatlı kaşığı pul biber serpin ve yarım dakika kadar hızlıca karıştırın. Pişirdiğiniz harcı ocakta alarak tezgaha aktarın.

Dinlendirdiğiniz hamuru tezgahın üzerine alıp elinizle bastırarak yayıp genişletin. Hamurun her iki yüzün de birer tutam un serpererek 50 cm büyüklüğüne gelene kadar bir merdaneyle açın. Önceden erittiğiniz ya ile fırın tepsisini bir fırça yardımıyla bolca yağlayın. Kalan yağın 2 yemek kaşığı kadarını hamurun üzeri dökerek fırça yardımıyla hamuru yağlayın. Yağladığınız hamuru bir ucundan yuvarlayarak sarın ve uzun b rulo haline getirin. Rulo haline getirdiğiniz hamuru iki parçaya kesin. Hamurların bir ucunu sabit tutan kendi etrafında döndürün ve elinizde kalan son parçasını hamurun altına bastırarak yapıştırın.

İlk parça hamuru tepsinin ortasına koyup iki elinizle bastırıp döndürerek tepsinin tabanına yayın. Hamuru üzerine pişirdiğiniz harcı yaydırarak koyun. İkinci parça hamuru bolca unlayarak bir merdaneyle tepsin ebatlarında açın ve tepsideki harcin üzerine kapatın. Hamurun üzerini bolca yağlayarak uçlarını tepsinin k narlarına doğru bastırın ve tepsinin kenarlarından taşan fazla hamurları bir bıçakla kesin. Bu kez hamurun ı kısmını tepsinin içine doğru parmaklarınızla bastırın. Tepsiyi 180 c derecedeki fırına vererek pişmeye bırakı 35 - 40 dakika sonra pişen yumurtalı bolu böreğini fırından alarak servise hazır hale getirin.



© lezzetler.com tarif no:158975 • adı:Yumurtalı Börek (Bolu) • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:08.04.2025 - 03:28