



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ BÖREK (GAZİANTEP)

Hamuru için:

- 1 kilogram un
- 1 küp yaş maya
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı şeker
- 2,5-3 su bardağı ılık su

İç harcı için:

- 1 kilogram yeşil zeytin
- 300 gram yağsız kıyma
- 2 adet kuru soğan
- 3 dal taze sarımsak
- 3 dal taze yeşil soğan
- 1 su bardağı iri doğranmış ceviz içi
- 2 yemek kaşığı nar ekşisi

Tuz

Karabiber

Salça

1 tatlı kaşığı karışık domates biber salçası

Kırmızı pul biber

2 demet maydanoz

Üzerine sürmek için:

Tereyağı

Hamur için mayayı tuz ve şekerle birlikte bir bardak suda eritin.

Mayalı suyu yoğurma kabına alıp unu ilave edin.

Suyunu da azar azar ekleyerek yumuşak bir hamur elde edin.

Hamurunuzu unlayıp üzerini nemli bir bezle kapatıp hamur iyice kabarana kadar mayalanmasını bekleyin.

İç harcı için zeytinlerin çekirdeklerini çıkarıp küçük küçük doğrayın.

Kıymayı kavurun.

Yemeklik doğradığınız kuru soğanları ilave edip kavurmaya devam edin.

Soğanların rengi dönünce salça, pul biberi ve karabiberi ekleyin.

Zeytinleri, nar ekşisini ve cevizi de ilave ettikten sonra uzun uzun karıştırarak homojen bir karışım elde edin.

Ocaktan alıp biraz ılınmasını bekleyin.

Soğan, sarımsak ve maydanozu ince ince kıyıp diğer malzemeye ekleyin. İçiniz hazır.

Hamurdan mandalinadan büyük bezeler koparın.

Bezeleri ince uzun oval şekilde açın.

Hamurun her yerine kıymalı içi yayın ve ikiye katlayıp kenarlarını içe doğru kıvrarak kapatın.

Fırın tepsinin tabanını unlayın. Börekleri tepsiye yerleştirin.

Fırını 240-250 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın. Ardından tepsiyi fırına verin.

Börekleri altı üstü kızarana kadar pişirin.

Fırından alınca isterseniz üzerine tereyağı sürebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:144848 • adı:Zeytinli Börek (Gaziantep) • gönderen:bahis • indirme tarihi:20.09.2024 - 12:47