



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİN BÖREĞİ (GAZİANTEP)

<https://acunn.com>

Hamuru için:

250 gram un

1 çay bardağı ılık su

1 yemek kaşığı instant maya

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı toz şeker

İçi için:

150 gram çekirdekleri çıkarılmış yeşil zeytin

1 avuç iri kıyılmış ceviz içi

100 gram kıyma

1 adet ince doğranmış soğan

5 dal yeşil soğan

3 diş sarımsak

1/2 çay bardağı zeytinyağı

1 demet ince kıyılmış maydanoz

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı toz kırmızı biber

Mayayı bir kasede ılık suyla beraber çözdürün.

Ardından hamur için gerekli olan tüm malzemeleri karıştırın ve çözülmüş olan mayayı da ekleyerek güzelce yoğurun. Kulak memesi kıvamında bir hamur elde etmelisiniz.

İnce ince doğradığınız kuru soğanı zeytinyağı koyup ısıttığınız bir tavada güzelce kavurun. Ardından kıymayı da ekleyin ve kıyma güzelce kavrulduktan sonra cevizleri ilave edin.

Zeytinleri de ekleyin ve biraz daha kavurun.

İnce ince doğradığınız taze soğan, maydanoz ve sarımsakları da ekleyip bir iki kez karıştırın ve baharatlarını da ilave edip, altını kapatın.

Hazırladığınız hamurdan yumruk büyüklüğünde bezeler kopartın ve yuvarlak bir şekilde açın; yaklaşık bir servis tabağı boyutunda.

Hazırladığınız iç harçtan yuvarlağın bir yarısına koyun, diğer yarısını üstüne kapatıp, hafifçe uzatıp bir pide şekli verin.

Bu şekilde hazırladığınız börekleri önceden ısıtılmış 200 derecede fırında yaklaşık 15 dakika pişirin ve sıcak sıcak servis edin.



© lezzetler.com tarif no:153064 • adi:Zeytin Boreği (Gaziantep) • gönderen:kalem • indirme tarihi:13.03.2025 - 14:21