



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİN BÖREĞİ (GAZİANTEP)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Hamuru için:

3 su bardağı un

1 çay bardağı yoğurt

1 çay bardağı sıvı yağ

1 tatlı kaşığı sirke

1 tatlı kaşığı tuz

1 paket kabartma tozu

Yarım çay bardağı su (gereklikçe ekleyebilirsiniz)

İç harcı için:

1 su bardağı çekirdeksiz siyah veya yeşil zeytin (ince doğranmış)

1 çay kaşığı pul biber

1 çay kaşığı kekik

1 yemek kaşığı zeytinyağı

Üzeri için:

1 adet yumurta sarısı

Susam veya çörekotu

Geniş bir karıştırma kabında un, kabartma tozu ve tuzu karıştırın.

Yoğurt, sıvı yağ ve sirkeyi ekleyip karıştırmaya başlayın.

Yavaş yavaş su ekleyerek yumuşak kıvamlı bir hamur elde edin.

Hamuru streç filme sararak 15 dakika dinlendirin.

Doğranmış zeytinleri bir kaseye alın.

Üzerine zeytinyağı, pul biber ve kekiği ekleyerek iyice karıştırın.

Hamuru dinlendirdikten sonra unlanmış bir zeminde merdane yardımıyla açın.

Hamuru küçük kareler veya yuvarlak parçalar şeklinde kesin.

Her bir parçanın ortasına hazırladığınız zeytin harcını yerleştirin ve istediğiniz şekilde kapatın (d şeklinde kapatabilir ya da yuvarlayabilirsiniz).

Hazırladığınız börekleri yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin.

Üzerine yumurta sarısı sürüp susam veya çörekotu serpiştirin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 20-25 dakika, üzeri kızarana kadar pişirin.

Sıcak veya ılık olarak servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:181613 • adı:Zeytin Böreği (Gaziantep) • gönderen:dolu • indirme tarihi:01.04.2025 - 14:49