

Açık Ağzı Böreği

Toplam 60 dk

Hazırlama 40 dk · Pişirme 20 dk

8 kişilik

Orta

~274 kcal

Açıklık 5/10

Açık ağzı böreği, üstü aralıklı olarak küçük hamurların servis edildiği yöresel bir hamur işidir.

Malzemeler

Hamur için

- 500 gr Un
- 260 ml Su

İç için

- 280 gr Dana kıyma
- 1 adet Soğan
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 1 çay kaşığı Tuz

Üzeri için

- 40 gr Tereyağı

Yapılışı

- Un, su ve tuzla orta sertlikte hamur yoğurun.
- Hamuru 20 dakika dinlendirin, bezeleri açılarak 10 cm x 10 cm olarak hazırlayın.
- Kıyma rendelenmiş soğan, tuz ve karabiberi iç harç için karıştırın.
- Bezeleri küçük yuvarlak açılarak harç ile kaplayın.
- Kenarları bohça gibi kapatıp üstte küçük açıklık bırakın.
- Börekleri 200°C fırında 18 dakika kızarana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamuru kapatırken üstte küçük açıklık bırakmak böreğin karakteristik görünümünü korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında köpüklü ayranla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

