

AydırPaşa Böreği

Toplam 75 dk

Hazırlama 45 dk · Pişirme 30 dk

6 kişilik

Zor

~580 kcal

Açılış 17/10

Paşa böreği, yumurtalı yufkalar et suyunda yumuşatılarak k1yma harç, yoğurt ve biberli tereyağ ile katlayan Aydır böreğidir.

Malzemeler

- 1 kg Un
- 3 adet Yumurta
- 1 kahve fincan Zeytinyağı
- 500 gr Dana k1yma
- 500 gr Yoğurt
- 1 su bardağı Çam fıstığı
- 2 su bardağı Et suyu
- 0.5 demet Maydanoz
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Toz kırmızı biber
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

- Un, yumurta, zeytinyağı ve tuzla sert hamur yoğurun.
- Hamuru 20 dakika dinlendirin.
- Hamuru 8 bezeye ayırarak tepak büyüklüğünde yufkalar açın.
- Yufkaları tek tek yağsız tavada toplam 12 dakika kızartın.
- Dana k1yma çam fıstığı, karabiber ve maydanozu 8 dakika kavurun.
- Et suyunu kaynatarak yufkaları 20 saniye 1 slat fazla bekletmeyin, hamur yırtılmamasın.
- Yufkaları k1yma harçla kat kat dizin; yoğurt ve 2 dakika kızdırılmış biberli tereyağı üstüne gezdirin.

PÜF NOKTASI

Yufkaları et suyunda yirmi saniyeden uzun tutmayınız, katlar yırtılmamasın.

SERVİS ÖNERİSİ

Sarımsaklı yoğurt ve biberli tereyağıyla geniş tabakta servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt

Kuruyemiş