

Batman Şam Böreği

Toplam 90 dk

Hazırlama 40 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~520 kcal

Açılış 16/10

Şam böreği, yoğurtlu hamuru k1yma soğan, maydanoz ve baharatla doldurup k1zartar Batman böreğidir.

Malzemeler

- 1 kg Un
- 1 adet Yumurta
- 1 yemek kaşığı Yoğurt
- 1 yemek kaşığı Sıvı yağ
- 250 ml Su
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1 kg Dana k1yma
- 5 adet Kuru soğan
- 1 demet Maydanoz
- 1 çay kaşığı Yenibahar
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 1 çay kaşığı Pul biber
- 1.5 su bardağı Ayçiçek yağı

Yapılışı

1. Un, yumurta, yoğurt, sıvı yağ, su ve tuzla hamur yoğurun.
2. Hamuru 30 dakika dinlendirin.
3. Kuru soğan küçük doğrayıp tava k1ymayla 8 dakika kavurun.
4. Maydanoz, yenibahar, karabiber ve pul biberi harca katıp 2 dakika çevirin.
5. Hamuru ceviz büyüklüğünde bezelere ayırıp 10 cm yuvarlak açın.
6. Harc hamurları ortasına koyup yarım ay kapatın kenarları bastırarak k1zartmada açılmasını.
7. Ayçiçek yağı 175°C'ye ısıtıp kekleri her yüzü 3 dakika k1zartın.

PÜF NOKTASI

Kenarları çatalla bastırarak kızartmada yağda harç dışarı çıkmaz.

SERVİS ÖNERİSİ

Ayran, maydanozlu soğan ve limon dilimleriyle sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta